



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SOSİSLİ CANELLONİ

Malzeme:

20 ml AltınHasat Riviera Zeytinyağı

7 çorba kaşığı su

2 adet yumurta

Üzeri için :

20 ml Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

100 ml krema

150 gram rendelenmiş parmesan peyniri

İç Malzeme için :

200 gram sosis

1 adet orta boy soğan

3 dal maydanoz

tuz, beyaz toz biber

100 ml krema

Makarna hamuru için unu ve irmik ununu hamur yoğurma kabında eleyip harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp zeytinyağı ve yumurtaları ilave edin. Azar azar soğuk su ekleyerek pütürsüz bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamuru folyoya sarıp buzdolabında 1 saat dinlendirmeye bırakın. İç malzemesi için soğanı soyup kıyın. Teremyağını eritip soğanı kavurun. Doğranmış taze kuşkonmazları, kıyılmış maydanozu ekleyin. 5 dakika daha kavurup kremayı ilave ederek birkaç dakika sonra ocaktan alın. Tuz ve baharatıyla tatlandırın. Soğumaya bırakın. Makarna hamurunu makarna yapma makinesine yerleştirin. İnce ve geniş makarna hamuru elde ettikten sonra 1 çorba kaşığı tuz ilave edilmiş kaynar suyun içinde haşlayın. Buzlu suda süzüp temiz bir bez yardımıyla dikkatlice kurulayın. Sosisli iç malzemeyi makarna hamurunun dış yüzeyine yerleştirin ve Cannelloni şeklini vermek için rulo halinde sarın. Fırın tepsisine yan yana dizin. 100 ml kremayı kısık ateşte ısıtın ve cannelloni'nin üzerini kapatın. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 15 dakika kadar ısıtın. 200 gram kuşkonmazı temizleyip kaynar suda birkaç dakika haşlayın. Kuşkonmazları, zeytinyağı ve kuşkonmazı haşladığınız sudan bir miktar dökerek mikserde (püre haline gelene dek) karıştırın. Kuşkonmaz karışımını süzerek servis tabağına yayın. Üzerine makarnayı yerleştirin, rendelenmiş parmesan peyniri ile hemen servis yapın.