

Cannelloni

Malzemeler

16 parca hazır lazanya plakası
3 su bardağı napolitan sos
400 gr pilic eti
250 gr t mantar
1 adet soğan
Karabiber
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı adacayı
Tuz
3 çorba kaşığı zeytinyağı
100 gr kasar loru
2 çorba kaşığı toz parmesan
1 adet yumurtanın sarısı
250 gr kasar (rendelenmiş)

Yapılışı

Oncelikle mantarları küçük küçük soğanları ince ince doğrayın ve tavaya zeytinyağı ile koyun.hafif pembeleşene kadar pisirin. Ardından tavamıza pilic etini ilave edip etler iyice pisirin. Tuz, karabiber, kekik ve adacayını ilave ederek karıştırıp ocaktan alın.

Sotelediginiz mantarlı pilic karışımına kasar loru, toz parmesanı ve yumurtayı ekleyip karıştırın ve böylece cannelloninin içini hazırlamış olduk..

Buyukce bir tencerede su kaynatarak lazanya plakalarını 3-5 dakika kadar haşlayınız ve suyunu süzerek sogumaya bırakınız.

Fırına dayanıklı bir cam tepsinin tabanına napolitan sosun bir bardağını koyarak yayın.

Her bir lazanya plakasının içine hazırladığınız içten koyarak rulo şeklinde sarın.

Sardığınız ruloları her biri birbirine temas edecek şekilde sosun üzerine diziniz. Dizme işlemi bitince napolitan sosun geri kalan kısmını cannelloni rulolarının üzerine dokerek iyice yayın. Rendelenmiş mozzarella veya kasar peynirini sosun üzerine yaydığınız ve önceden 170 derecede ısıttığınız fırında 40 dakika kadar üzeri nar gibi kızarana kadar pisiriniz.Pisince fırından alın ve biraz sogunca servise sunabilirsiniz. ellerimize sağlık