

Fırında Lor Peynirli Ispanaklı Cannelloni

Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 12 adet cannelloni makarna borusu
- 2 su bardağı lor peyniri
- 1 bağ ıspanak
- 1 yumurta
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar
- 2 su bardağı domates rendesi
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 kuru soğan, ince doğranmış
- 2 diş sarımsak, ezilmiş
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kuru kekik
- 1 su bardağı sıcak su
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten, süt ürünleri ve yumurta içerir.

Ön Hazırlık:

Fırını 190°C alt-üst ayarda ısıtın. Ispanağı yıkayıp tamamen kurutun; lor peynirinin fazla suyunu süzdürün. Makarna boruları haşlanmadan doldurulacaktır.

Yapılışı:

1. Domates sosunu pişirin:

- Zeytinyağında soğanı yumuşatın, sarımsağı ekleyip kısa süre çevirin.
- Domates rendesi, salça, kekik, tuz, karabiber ve sıcak suyu ekleyip 8 dakika kaynatın; sos akışkan kalmalıdır.

2. Ispanaklı içi hazırlayın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Ispanağı geniş tavada kendi suyuyla 3-4 dakika soldurun, soğutup fazla suyunu sıkın ve ince doğrayın.
- Lor, yumurta, yarım su bardağı kaşar, ıspanak ve karabiberi karıştırın; içi kaşıkla veya sıkma torbasıyla alın.

3. Cannellonileri doldurun:

- Makarna borularını lorlu harçla iki uçtan doldurun; içi boş kalmaması için harcı nazikçe itin.
- Fırın kabının tabanına domates sosu yayın, boruları tek sıra dizin ve kalan sosu üstlerine dökün.

4. Fırında pişirin:

- Kabı folyo ile kapatıp 25 dakika pişirin. Folyoyu çıkarıp kalan kaşarı serpin.
- 10-15 dakika daha, makarna yumuşayıp peynir kızarana kadar fırınlayın; servis öncesi 5 dakika bekletin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Makarna bıçakla kolay kesilecek kadar yumuşamalı; kabın dibinde sos kalmalı ve üst kat kurumamalıdır.

>> **İpucu:** Cannellonileri haşlamadan kullanabilmek için sosu sulu bırakın; makarna pişerken bu nemi çeker.

Saklama:

Pişmiş yemeği kapalı kapta buzdolabında 3 güne kadar saklayın. Üzerini kapatıp fırında az su ekleyerek ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı