



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ RAVIOLİ

2 su bardağı bezelye
2 çorba kaşığı krema
Yarım demet dereotu
1 çorba kaşığı tereyağı
200 gram lor peyniri
2 yumurta
1 çay bardağı süt
Aldığı kadar un

Hamuru için yumurtaları bir kabın içine kırın. Üzerine unu ve sütü ekleyip yumuşak bir hamur yapın. 15 dakika kadar dinlendirip hamuru ince bir şekilde açın. İç malzemesi olarak peyniri, kıyılmış dereotunun ezilmiş bir çay bardağı bezelyeyi ve bir yumurtanın akını karıştırıp harmanlayın. Bu karışımı açtığınız hamurun üzerine iki parmak arayla sıralayın. Üzerine tekrar hamurla kapatıp kanarlardan bir kalıp yardımıyla kesin. Kesilen hamurları kaynayan suyun içine atıp 14 dakika kadar haşlayın. Hamuru süzüp tavada tereyağı ve kremayı kaynatın, içine kalan bezelyeleri ekleyip 2 dakika kadar pişirin. Daha sonra servis tabağına alıp sıcak olarak ikram edin.