



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU KIYMALI RAVİOLİ

2 su bardağı un
2 yumurta
2 kahve fincan su
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
250 gr lor peyniri
Maydanoz
100 gram kıyma
1 adet soğan
Yarım çorba kaşığı zeytinyağı
2 domates

Unu hamur yoğurma kabına alın. Zeytinyağı, yumurtaları, tuz ve suyu ilave edip yoğurun. Hamurun üzerini nemli bezle örtüp 20 dakika dinlendirin. İç malzemeyi hazırlamak için maydanozu ince kıyıp lor peynir ile karıştırın. Kıymayı rendelenmiş soğanla karıştırıp peynir ve maydanozlu karışıma ekleyin. Sosu için domatesleri soyup küp küp doğrayın. Tavaya zeytinyağını ekleyip ısıtın. Domatesleri ekleyip hafif koyulaşınca kadar pişirin. Hamurun üzerine çok az un serperek oklava ile açın. Yuvarlak kurabiye kalıbı ile 4 santim çapında daireler kesin. Hamurların yarısının ortasına lor peynirli karışımı paylaştırın. Diğer hamurları üzerlerine kapatıp kenarlarını bastırın. Büyük bir tencerede tuzlu su kaynatın. Hazırladığınız raviolileri tuzlu suda 10 dakika haşlayın. Kevgirle servis tabağına alın. Domates sosu eşliğinde sıcak olarak servis yapın.