DOMATESLİ RAVİOLİ

2 yumurta
2 su bardağı un
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
İçi için:
1 kabak, havuç ve soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
5 çorba kaşığı çiğ krema
Sosu için:
3 adet domates
Yarım demet maydanoz
4 çorba kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak

Hamuru açmak için unun ortasına yumurtaları kırın. İçine sütü ve yağı döküp tuz ekleyerek yoğurmaya başlayın. Hamuru 10 dakika dinlendirin. Daha sonra çok ince bir tabaka halinde açın. 3 parmak eninde kareler oluşturun. İç malzeme için tereyağını eritip içinde rendelenmiş soğanı, kabağı ve havucu 5 dakika kadar kavurun. Bu iç malzeme soğuyunca kestiğiniz hamurların içlerine doldurun. Kaynayan tuzlu suyun içinde 15 dakika kadar pişirin. Servis yapmadan önce tereyağını ve zeytinyağını tavaya koyup içine rendelenmiş domatesleri ve sarımsağı bırakıp 5 dakika pişirin. Raviolileri de içine döküp 5 dakika çevirin. Son olarak kremayı, kıyılmış maydanozu ekleyip ocaktan alın ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:106926 • adı:Domatesli Ravioli • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:05