



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ RAVİOLİ

3 adet domates
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 hamuru yapın. 15 dakika kadar dinlendirdiğiniz hamuru ince bir şekilde açın. İç malzemesi için peyniri, kıyılmış dereotunu ve bir yumurtanın akını karıştırıp harmanlayın. Bu karışımı hamurun üzerine iki parmak aralıkla sıralayın. Üzerine tekrar hamurla kapatıp kanarlardan bir kalıp yardımıyla kesin. Kesilen hamurları kaynayan suyun içine atıp 14 dakika kadar haşlayın ve süzün. Tereyağı ve kremayı kaynatın, içine küp şeklinde doğranmış domatesleri ekleyip 2 dakika kadar pişirin. Servis tabağına alıp sıcak olarak ikram edin.