



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ RAVİOLİ

Çölyakla Yaşam Dergisi

Hamuru İçin;

200 gr Schar un

50 gr Golda irmik (glutensiz)

3 yumurta

1 tutam tuz

İç Malzeme;

İsteğe bağlı peynirli, deniz mahsüllü, Kabaklı yada ıspanaklı olarak yapabilirsiniz.

Tüm malzemeleri karıştırın ve hamur elde edin. Hamuru açınız.

İçine yaptığınız karışımdan ilave edip yuvarlak kalıplarla kesiniz.

Ravyoli şeklini verip üzerini kapatınız.

Suda haşlayın.

İstediğiniz sos ile servis edebilirsiniz.

