



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRAVYER PEYNİRLİ RAVİOLİ

150 gr. küçük küçük doğranmış gravyer peyniri

300 gr. un

150 gr. kepekli un

Tuz

250 gr. ılık su

Yağ.

İki un çeşidini karıştırıp içine tuz ekleyerek bir kaseye koyun. Yeteri kadar su ilave ederek yumuşak bir hamur meydana getirin. Un serpilmiş bir yerde iyice yoğurun. Bir hamur tepeciği haline getirip, üzerini örterek yarım saat dinlendirin. Hamuru unlanmış bir yerde ince olarak açın ve 6 santim büyüklüğünde karelere bölün. Hamur karesinin yarısını peynir parçaları ile doldurup, diğer yarısını kapak gibi üzerine örtün. Kenarlarını iyice bastırarak peynirin dışarı akmasını önleyin. Ravyoliyi 5 veya 6 dakika süreyle kızgın yağda kızartın.