



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI RAVYOLİ

400 gram kuzu ispanağı
2 çorba kaşığı krema
1 büyük boy domates
Yarım demet dereotu
1 çorba kaşığı tereyağı
200 gram lor peyniri
Hamuru için
2 yumurta
1 çay bardağı süt
Aldığı kadar un

Yumurta, süt ve unu yoğurup yumuşak bir hamur yapın. 15 dakika dinlendirip ince bir şekilde açın. İsterseniz hazır ravkoli de kullanabilirsiniz. İç malzemesi için küçük ıspanak yapraklarını ya da kuzukulağını, loru, kıyılmış dereotunu ve bir yumurtanın akını harmanlayın. Bu karışımı açtığınız hamurun üzerine iki parmak arayla sıralayın. Üzerini hamurla kapatın, bir kalıp yardımıyla kesin, kıvrıp katlayın. Bunları kaynayan suya atıp 14 dakika kadar haşlayın, süzün. Tavada tereyağı ve kremayı kaynatın, içine küp şeklinde doğranmış domatesi, ıspanak yapraklarını ekleyip biraz pişirin. Daha sonra servis tabağına alıp sıcak olarak ikram edin. Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirip, domatesli karışımla süsleyin.