



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU RAVİOLİ

Hamur için:

2,5 su bardağı kepekli un

3 adet yumurta

1 tutam tuz

İç malzeme:

1 su bardağı haşlanmış nohut

1 adet küçük soğan

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 tutam tuz

Sos için:

150 gr dil peyniri

5 adet olgun domates

Yarım demet kıyılmış maydanoz

2 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz,

Karabiber

Haşlanmış nohutları püre haline getirin. Soğanı ince ince kıyıp az yağda hafif sote edin. Nohut püresini ekleyin. Birkaç kez karıştırıp ateşten alın. Yumuşak bir kıvamda olması için yeterli miktarda zeytinyağı ilave edin. Tahta bir kaşıkla karıştırın.

Unun ortasını havuz gibi açarak yumurta ve bir tutam tuz koyup düzgün ve topaksız bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru top şeklinde kapatıp peçete ile örtün. 10 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp küçük yuvarlaklar açın. İçlerine nohutlu karışımdan koyarak kapatıp şekilli hamur kesici ile kenarından kesin.

Hazırladığınız içli hamurları bir bezin üzerine dizip dinlendirin. Soyulmuş domatesleri küp şeklinde doğrayın. Parçalanmış dil peynirini ilave edin. İnce kıyılmış maydanoz, yağ, tuz ve biberi katıp karıştırın Birkaç dakika dinlendirin.

Hamurları tuzlu suda haşlayıp süzün. Derin bir servis tabağına koyup üzerine hazırladığınız sosu dökün ve harmanlayın. Hemen sıcak olarak servis yapın.