



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAVIOLİ

2 su bardağı un
3 yumurta
Yarım demet maydanoz
250 gr lor peyniri
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Üzeri için:
4 diş sarımsak
1 su bardağı domates püresi
4 dilim kurutulmuş domates
15 gr tereyağı

Maydanozu temizleyip kıyın. Un, yumurta, bir tutam tuz ve maydanozu mutfak robotunda pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar çekin. Hamuru unlu bir tezgaha alıp elinizle yoğurun. Folyoya sarıp 20 dakika buzdolabında bekletin.

Domatesli sos için, kurutulmuş domatesleri ılık suda beklettikten sonra kıyın. Tereyağını tavada eritip sarımsakları kavurun. Domates püresi ve domatesleri ilave edip 5-6 dakika daha kavurun.

Hamuru 4 eşit parçaya bölün. Unlanmış tezgaha oklavayla ince yufkalar açın ve üzerine temiz bir bezle örtüp hafifçe kurumaya bırakın. Yufkalardan 5'er cm'lik daireler kesin. Ortalarına birer tatlı kaşığı lor peyniri paylaşın. Maydanozlu ravoli hamurlarını 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 çorba kaşığı zeytinyağlı bol suda haşlayıp süzün. Servis tabağına alıp üzerine domatesli sosu gezdirin. Sıcak servis yapın.

[ML@ Pilahur için tıklayın](#)



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 09.11.2014