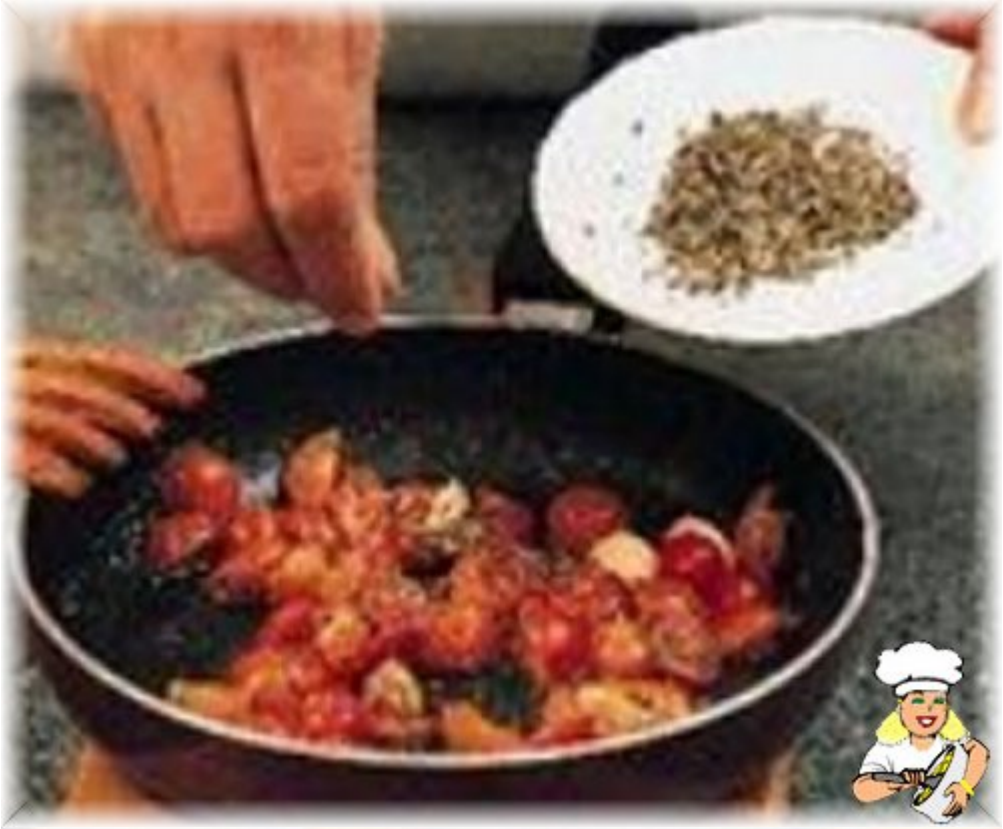
RAVİOLİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

Hamur için:
3 yumurta
2.5 su bardağı un
1-2 çorba kaşığı su
1 çay kaşığı tuz
İç malzeme:
200 g beyazpeynir
Yarım demet maydanoz
Sos için:
2 adet domates
2-3 çorba kaşığı zeytinyağı
2-3 diş sarımsak
Tuz
Fesleğen

Unu hamur yoğurma kabına alınız. Ortasını açıp yumurtaları ekleyiniz. Tuz ve 1-2 kaşık su ilave edip pürüzsüz kıvama gelene kadar yoğurunuz. Hamuru streç folyoya sarıp 10 dakika kadar bekletiniz ve açınız.
Domatesleri yıkayıp kurulayınız ve concasse hazırlayınız.
Sarımsakları soyup dilimleyiniz. Zeytinyağını bir tavaya alınız.
Sarımsakları ilave edip soteleyiniz. Domates, tuz ve fesleğeni ekleyip 3-4 dakika karıştırarak pişiriniz.
Zemine un serpiniz. Hamuru merdane ile biraz açıp mantı hamuru kalınlığına gelene kadar da oklava ile açınız.
Peyniri ufalayınız. Maydanozu kıyıp peynirle harmanlayınız.
Karışımdan birer tatlı kaşığı kadar alıp hamurun yarısına aralıklarla yerleştiriniz. Hamurun boş kalan yarısını malzemeli tarafın üzerine katlayınız.
Hamur kesici ile enine ve boyuna keserek 3? er cm? lik kareler elde ediniz.
Bir tencerede bol suyu kaynatıp tuz ve az sıvıyağ ekleyiniz.
Hamurları kaynar suya atıp 10 dakika haşlayınız. Kevgirle alıp servis tabaklarına paylaştırınız. Domatesli sosu üzerlerine gezdirip sıcak olarak servis yapınız.

Not: İstendiği takdirde sarımsaklı sos ile de servis yapılabilir.



© lezzetler.com tarif no:95518 • adı:Ravioli • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2024 - 02:37