



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ADAÇAYI SOSLU RAVİOLİ

2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı incecik doğranmış taze adaçayı
500 gr taze ravioli (makarna)
100 gr tulum peyniri
1 diş ezilmiş sarımsak
Biraz tuz

Sebze soyma aparatıyla peynirleri ince ince traş edin.
Taze raviolileri kaynar suyun içinde, paketin üstünde yazan süre kadar haşlayın ve süzdürün.
Bir tencerede margarini eritin, ezilmiş sarımsağı ve adaçayını ekleyin ve yaklaşık 2 dakika kavurun.
Raviolileri ekleyip nazikçe karıştırın ve üzerinde traşlanmış peynirlerle servis yapın.
