AKDENİZ SOSLU HİNDİ RAVİOLİ

Harç için malzeme:
250 gr. Pınar Hindi but kuşbaşı
100 gr. Pınar Tereyağı
50 gr. galeta unu
100 gr. parmesan peyniri
1 adet yumurta
4 gr. taze adaçayı
4 gr. karabiber
4 gr. Tuz
Hamur için:
300 gr. Un
2 adet yumurta
0.5 lt. su
5 gr. çiçek yağı
Sos için:
80 gr. Zeytinyağı
80 gr. çekirdeksiz yeşil zeytin
80 gr. çekirdeksiz siyah zeytin
60 gr. kiraz domates
2 dal taze biberiye
8 adet taze fesleğıen yaprağı
1 diş sarımsak
8 gr. karabiber
15 gr. Tuz

Mermer bir tezgah üzerinde un, yumurta, su ve çiçek yağıını yoğıurup hamuru hazırlayın. Üzerini nemli bir bezle örtüp 30 dakika dinlendirin. Hindi but kuşbaşı etleri, ceviz büyüklüğünde tereyağı, galeta unu, yumurta, taze adaçayı, tuz ve karabiberle birlikte robotta hafif dişli kıvamda ezin. Hamuru iki eşit parçaya bölüp 1 mm. kalınlığıında açın. Birinin üzerine çırpılmış yumurta veya su sürün. Hazırladığıınız harçtan aldığınız küçük parçaları aralıklı olarak bu hamurun üzerine sıralayın. Üzerine diğıer hamuru yayın. Orta kısmından başlayarak elinizle bastırarak, harcın etrafındaki hamurların birbirine yapışmasını sağılayın. Tırtıllı kesme rulosuyla kesin. 5 litre kaynamış suya tuz, 1-2 diş sarımsak, zeytinyağıı ve defne yaprağıı ilave edip raviolileri haşlayın. Sarmısak ve taze biberiye yapraklarını zeytinyağıında çevirin. İçine zeytin tanelerini, taze baharatları ve raviolileri ekleyip 1-2 dakika sote yapın. Kiraz domatesleri fritözde kızartıp yemeğe

Servis önerisi:
Raviolileri çukur bir tabağıa koyun. Parmesan peyniri serpiştirip üzerini patlıcan dilimi, limon dilimi kurusu ve yufka ile süsleyerek, servise hazır hale getirin.

Fotoğraf "özloş" tarafından gönderildi. 11.11.2019

© lezzetler.com tarif no:73275 • adı:Akdeniz Soslu Hindi Ravioli • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 02:03