



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## 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 fesleğien yaprağı

1 diş sarımsak

8 gr. karabiber

15 gr. Tuz

Mermer bir tezgah üzerinde un, yumurta, su ve çiçek yağını yoğurup 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. kalınlığında açın. Birinin üzerine çırpılmış yumurta veya su sürün. Hazırladığınız harçtan aldığınız küçük parçaları aralıklı olarak bu hamurun üzerine sıralayın. Üzerine diğer hamuru yayın. Orta kısmından başlayarak elinizle bastırarak, harcın etrafındaki hamurların birbirine yapışmasını sağlayın. Tırtıllı kesme rulosuyla kesin. 5 litre kaynamış suya tuz, 1-2 diş sarımsak, zeytinyağı ve defne yaprağı ilave edip raviolileri haşlayın. Sarımsak ve taze biberiye yapraklarını zeytinyağında çevirin. İçine zeytin tanelerini, taze baharatları ve raviolileri ekleyip 1-2 dakika sote yapın. Kiraz domatesleri fritözde kızartıp yemeğe

Servis önerisi:

Raviolileri çukur bir tabağa koyun. Parmesan peyniri serpiştirip üzerini patlıcan dilimi, limon dilimi kuru ve yufka ile süsleyerek, servise hazır hale getirin.



Fotoğraf "özloş" tarafından gönderildi. 11.11.2019