



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ İSPANAKLI RAVYOLİ

<https://www.posta.com.tr>

Hamur:

3 su bardağı un

3 adet yumurta

1 çay bardağı su

Tuz

İçi için:

2 su bardağı doğranmış ispanak

4 çorba kaşığı tereyağı

1 adet kuru soğan

3 diş sarımsak

Üzerine:

Rendelenmiş beyaz peynir

1 su bardağı badem

Harç için, tavada, tereyağını eritip küp doğranmış soğanı kavurun. Ezilmiş sarımsak ve ispanakları ekleyerek karıştırın. Baharatları ilave edin.

Hamur malzemelerini yoğurun. Elinize yapışmayan esnek bir hamur elde etmek için un veya suyu azar azar ekleyebilirsiniz. Hamurunuzdan avuç içi büyüklüğünde parçalar kopartarak, unlanmış tezgahta, bıçak sırtı kalınlığında açın. Hamura, 2 parmak aralıklarla harçtan koyup üzerine hazırladığınız diğer yufkayı yerleştirin. Yuvarlak olarak, kapak yardımıyla kesin.

Tencerenin içine su koyun. Kaynayınca, mantılarınızı yumuşayınca kadar haşlayın. Süzerek servis tabaklarına koyup badem ve peynir serpererek servis yapın.

