



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALIKLI RAVİOLİ

MALZEMESİ 4 kişilik

350 gram ravioli

2 hamsi veya benzeri bir balık

safran veya zerdeçal

parmezan peyniri ya da eski kaşar rendesi

1 demet roka

100 gram gorgonzola peyniri

süt

sarımsak

tereyağı

tuz

karabiber

YAPILIŞI:

1) Rokayı temizleyip iyice yıkadıktan sonra kurutun ve soyulmuş yarım diş sarımsak, 3 çorbakaşığı süt, hamsi ya da benzeri balıkla birlikte mikserden geçin.

2) Gorgonzolayı zar şeklinde doğrayın, sonra da 30 gram (2 çorba kaşığı) tereyağı ve 3 çorbakaşığı sülle birlikte bir kaba koyup çözdürün sıcak tutun.

3) Ravioliyi tuzlu su dolu bir kaptan haşlayın. Bu suya bir paket de safran ya da zerdeçal ilave etmelisiniz!! Ravioliyi süzün, hazırladığınız sosla karıştırıp üstüne rendelenmiş parmezan peyniri ya da eski kaşar serpin. Birkaç dakika kızarttıktan sonra servis yapın.