BALKABAĞI SOSLU PEYNİRLİ RAVİOLİ

3 adet yumurta
500 gr un
100 gr ıspanak püresi
1 tutam tuz
2 yemek kaşığı margarin (eritilmiş)
100 gr Rokfor peyniri
100 gr Mozarella peyniri
1 adet Yumurta beyazı
1 avuç Ceviz
100 gr Krema
1 dilim Bal kabağı

Hamur malzemelerini (3 adet yumurta, 500 gr un, 100 gr ıspanak püresi, 1 tutam tuz, eritilmiş 2 yemek kaşığı margarin) eliniz ile karıstırın ve oklava ile incecik bir katman haline gelene kadar açın İç harç için her iki peyniri de birbirleriyle homojen hale gelecek şekilde kırın ve harmanlayın, peynirlerden avuç içiniz ile ovuşturarak toplar hazırlayın. Açtığınız hamurun 1 yarısına yumurta beyazını bir fırça ile sürün, bu hamurunuzun üst üste kapattıgınızda birbirini tutmasını saglayacak en önemli işlemdir. İç harcı eşit aralıklar ile hamurunuzun yumurta akı sürdüğünüz kısma yerleştirin, hamurun diğer tarafını üzerine örtün ve kenarlardan iyice bastırın. Peynir topları ile hamurun arasında hava kalırsa bir bıcak ile delip içindeki havayı cıkarttıktan sonra eliniz ile iyice yapıstırın. Bıçak ile ister kare, ister yuvarlak kesin, üzerini biraz unlayıp kaynar suda 3-4 dakika haşlayın, bu arada bir tavada kremayı ısıtın ve içine ince rendelediğiniz balkabağını ekleyin ve ezerek karıştırın. Krema çekince cevizleri de ekleyip sos kıvamına gelene kadar çektirin, raviolilerin üzerine dökerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:119059 • adı:Balkabağı Soslu Peynirli Ravioli • gönderen:suda • indirme tarihi:04.05.2024 - 18:10