# BALKABAKLI RAVİOLİ

Hamuru için:
150 gram irmik
125 gram un
1 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
İç harcı için:
2 dilim balkabağı
2 yemek kaşığı lor peyniri
1 dal taze fesleğen
Tuz
Sosu için:
200 mililitre krema
1 çay bardağı balkabağı püresi
2 çay kaşığı zerdeçal
2 yemek kaşığı labne peyniri
Üzeri için:
Rrendelenmiş parmesan peyniri
Taze fesleğen

İç harcı için balkabaklarını fırında iyice yumuşayıncaya kadar közleyip bir kaba alın. Lor peyniri ve tuzu ilave edip püre haline gelinceye kadar karıştırın. Hamuru için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir kapta karıştırıp orta sertlikte bir hamur yoğurun. Hamuru un serpilmiş tezgahta merdane yardımı ile mantı hamuru kalınlığında açın.
Yufkadan 3x3 santimetre büyüklüğünde kareler kesin. Her karenin üzerine fırça yardımı ile yumurta akı sürün. Kare hamurların yarısının ortasına lor peynirli balkabağı püresi yerleştirin. Kalan boş hamurları üzerine kapatın. Kenarlarını iyice bastırın.
Bir tatlı kaşığı tuz ilave edilmiş kaynar suda ravioli?ler yumuşayana kadar yaklaşık 6-7 dakika haşlayın. Sosu için krema, balkabağı püresi, zerdeçal ve labne peynirini bir sos tenceresine alarak kaynatın.
Haşladığınız ravioli?leri servis tabağına alın. Üzerine sosunu ekleyin. Rendelenmiş parmesan peyniri ve fesleğen yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:142476 • adı:Balkabaklı Ravioli • gönderen:seçen • indirme tarihi:18.05.2024 - 00:34