



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI RAVİOLİ (İTALYA)

Önceden hazırlanmış temel hamur

500 g balkabağı (boylamasına 2'ye kesilip, çekirdekli bölümleri temizlenmiş)

35 d (1 1/2 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu

2 çorba kaşığı taze soğan (doğranmış)

50 g ceviziçi (kıyılmış)

1 tatlı kaşığı adaçayı (kıyılmış)

2 tatlı kaşığı tuz

1/2 tatlı kaşığı beyazbiber (taze çekilmiş)

30 g (2 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı

2 çorba kaşığı soğan (ince doğranmış)

15 g (2 çorba kaşığı) un

50 g kuruüzüm

50 g kuşüzümü

Önce fırınınızı 200 °C'a ısıtın. Yarım kabakları, biraz çiçekyağıyla hafifçe yağlanmış bir fırın tepsisine kesik yüzleri üste bakacak biçimde yan yana yerleştirip, tepsiyi fırına vererek, 1 saat pişirin. Tepsiyi fırından alıp, bir kenara bırakarak, kabakları elle tutulacak sıcaklığa ininceye kadar bekletin. Sonra bir tatlı kaşığıyla içlerini boşaltıp, boşalttığınız kabak içlerini blender kabına aktarın. Tavuk suyunun 1 çorba kaşığını ekleyip, püre kıvamı alınca kadar karıştırın. Kabak püresini bir kâseye aktarıp, taze soğanlar, ceviziçleri, adaçayı, tuzun 1/4 tatlı kaşığı ve beyazbiberin yarısını ekleyerek, iyice karıştırdıktan sonra, hazırladığınız bu harcı bir kenara bırakın. Hamuru 3 parçaya bölüp, parçalardan ikisini plastik filmle ya da hafifçe nemli tülbentle örterek, bir kenara bırakın. Üçüncü parçayı hafifçe unlanmış mutfaktezgâhına koyup, merdaneyle 1,5 mm kalınlığında açın. Sonra pastacı rulosuyla 7,5 cm çapında yuvarlaklara kesip (yaklaşık 12 yuvarlak), bir kenara bırakın, işlemleri kalan 2 hamur parçasıyla yineleyin. Her hamur parçasının ortasına, kabaklı harçtan birer tatlı kaşığı koyup, parmaklarınızı ıslatarak, yuvarlakların kenarlarını hafifçe nemlendirin. Sonra yuvarlakların birer kenarını harçların üstüne katlayıp, parmaklarınızla bastırarak kenarları yapıştırın ve raviolileri bir kenara bırakın. Sosu hazırlamak için tereyağını kalın dipli bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince soğanları koyup, sürekli karıştırarak, saydamlaşınca kadar (yaklaşık 2 dakika) pişirin. Unu ekleyip, sürekli karıştırarak 1 dakika pişirdikten sonra, çırpma teliyle karıştırarak kalan tavuk suyunu ekleyin ve sürekli karıştırarak, koyulaşınca kadar (1 dakika) pişirin. Kuruüzümleri ve kuşüzümlerini ekleyip, ateşi kısarak, sosu kısık ateşte 3 dakika daha pişirin. Kalan tuzun 1/4 tatlı kaşığını ve kalan beyazbiberi serpip, ateşi kapatın ve tencerenin kapağını kapatıp, kapalı ocak üstünde sıcak kalmasını sağlayın. Başka bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca kalan 1 1/2 tatlı kaşığı tuzu serpip, karıştırdıktan sonra raviolileri koyarak, yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar pişirin (1 dakika geçince, birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin). Tencereyi ateşten alıp, raviolileri delikli kepçeyle ısıtılmış ve biraz tereyağıyla hafifçe yağlanmış bir servis tabağına aktarın. Öbür tencereyi de ocaktan alıp, içindeki sosu raviolilerin üstüne boşaltarak (istenirse, üstüne 1 çorba kaşığı kuruüzüm serpiştirilebilir) servis yapın.