



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ PEYNİRLİ VE İSPANAKLI RAVİOLİ

Malzeme:

Sosu için :

100 gram Teremyağ

10 gram adaçayı

10 gram fesleğen

20 gram toz parmesan

İç Malzeme için :

200 gram yağlı beyaz peynir

100 gram parmesan peyniri

50 gram ıspanak

Hamuru için :

300 gram Bizim Mutfak Un

6 adet yumurta

Derin bir kaba unu alın. Havuz şeklinde unun ortasını açın. Un havuzuna 3 yumurta akını ve 6 yumurta sarısını koyup unu yavaşça yumurtalara doğru atarak karıştırın. Sertleşmeye başlayan hamuru hafifçe unladığınız mutfak tezgahına alın. Top haline getirdiğiniz hamuru pürüzsüz ve sert bir kıvam alana kadar yoğurun. Hamuru nemli bir bezle örtüp 1 saat kadar dinlendirin. Bu sırada iç malzemesi için, yıkayıp doğradığınız ıspanakları yapışmaz yüzeyli tavada hafifçe soteleyin. Peynirlerle ıspanağı karıştırın. Unladığınız tezgahın üzerine hamurun yarısını alın ve merdaneyle açın. Açtığınız hamurun ince olmasını sağlamak için ters yüz edip tekrar açın. Hamurun üzerine eşit aralıklarla hazırladığınız iç malzemesinden yerleştirin. Diğer hamur parçasını da aynı şekilde açıp içli yufkanın üzerine yerleştirin. İç malzemenin kaldığı kısımların kenarlarını parmaklarınızla bastırın. Hamur kesiciyle yuvarlak şekilde raviolileri kesin. Kaynar tuzlu suda raviolileri 6 dakika haşlayın. Sos için ayrı bir tavada Teremyağı eritin. Fesleğen ve adaçayını ekleyip karıştırın. Haşlayıp süzdüğünüz raviolileri bu karışıma ekleyin ve karıştırın. Toz parmesanla servis edin.