



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI RAVİOLİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur İçin:

2 su bardağı un

2 adet yumurta

Yarım çay kaşığı tuz

Çikolata Dolgusu İçin:

150 gram bitter çikolata (rendelenmiş veya kırılmış)

Yarım su bardağı toz şeker

1 çay bardağı rendelenmiş badem veya fındık içi

1 çay kaşığı vanilin özütü

Geniş bir karıştırma kabında unu eleyin ve ortasını açarak yumurtaları ve tuzu ekleyin.

Yumuşak bir hamur elde edene kadar malzemeleri yoğurun. Hamuru streç filmle sarın ve yaklaşık 30 dakika dinlendirin.

Hamuru unlanmış bir zeminde açın ve istediğiniz büyüklükte kare veya daireler kesin.

Bir tavada rendelenmiş çikolata, toz şeker, rendelenmiş badem veya fındık içi ve vanilini karıştırarak çikolatalı iç harcını hazırlayın.

Hamur karelerinin ortasına hazırladığınız çikolata harcından koyun.

Hamurun kenarlarına su sürün ve kapatın, iyice bastırarak kenarları birleştirin.

Raviolileri kaynayan tuzlu suda 2-3 dakika haşlayın veya hamurunuzu kızgın suda 2-3 dakika kadar pişirin.

Pişen raviolileri süzün ve üzerine eritilmiş çikolata veya pudra şekeri serperek servis yapın.

Bu çikolatalı ravioli tarifi, yaratıcı bir tatlı sunumu ve lezzetli bir ev yapımı deneyim sağlar.

