



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZ MAHSÜLLÜ RAVİOLİ

<https://acunn.com>

Ravioli hamuru için:

2 su bardağı un

6 adet yumurta

200 gram irmik unu

1/2 çay kaşığı tuz

İçi için:

1 adet kuru soğan

300 gram kıyma

1/2 çay kaşığı karabiber

1/2 çay kaşığı tuz

Deniz mahsulleri için:

100 gr ahtapot

100 gr ayıklanmış balık

100 gr kalamar

2 Arnavut biberi

Tereyağı

50 gr mantar

1 diş sarımsak

Çeyrek demet fesleğen

1 domates

2 yemek kaşığı krema

Deniz mahsulleri için; Biberleri doğrayıp tereyağında kavurun. Ahtapot, balık ve kalamarı ilave edin.

Mantarları ve kabuğunu soyup doğradığınız domatesi, sarımsağı ekleyip karıştırın. Ocağı kapatın.

Ravioli hamuru için; Un, irmik unu ve tuzu bir kabın içerisinde karıştırın. İçine yumurtaları tek tek ekleyerek yoğurun.

Hazırladığınız hamuru streç film ile sararak 20 dakika dinlendirin.

İç harcı için; Kıyma, küp küp doğranmış soğan, karabiber ve tuzu bir kabın içinde yoğurun.

Dinlenen hamuru küçük bezelere ayırın ve unlanmış mutfak tezgahında kare şeklinde açın.

Hamurun orta kısmına kıymalı harçtan ilave edin ve hamurun kenarlarını ıslatın.

Üzerini diğer kare hamur ile örtün veya hamuru çapraz bir şekilde ikiye katlayın.

Hazırladığınız ravioliyi tencerede yumuşayana kadar haşlayın. Ardından suyunu süzün.

Ravioliye kremayı ilave edin. Hazırladığınız deniz mahsüllü garnitürü de ilave edip harmanlayıp servis tabağına alın. Üzerine fesleğen yaprakları ekleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:154472 • adı:Deniz Mahsüllü Ravioli • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:05.04.2025 - 01:53