



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

DOMATES SOSLU İSPANAKLI RAVİOLİ

Ali Elikkaya

- 4 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 3 Adet Yumurta
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 300 g İspanak
- 1 Su Bardağı Ricotta Peyniri
- 1 Adet Kuru Soğan
- 3 Diş Sarımsak
- 12 Dilim Parmesan Peyniri
- Sos İçin:
- 4 Adet Domates
- 3 Diş Sarımsak
- 6 Dal Fesleğen
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Tereyağı

Unu tezgaha alıp ortasını havuz gibi açalım. İçine yumurtaları kıralım, 3 yemek kaşığı zeytinyağını ve tuzu ilave edip yoğuralım. 15-20 dakika dinlendirdikten sonra merdaneyle 1 mm kalınlığında açalım. Küçük bir bardağın ağzıyla yuvarlaklar keselim.

Raviolinin içini hazırlamak için kuru soğanı ve sarımsakları minik küpler halinde doğrayalım. 1 yemek kaşığı zeytinyağıyla birlikte kavuralım. İnce kıyılmış ispanağı da ilave edip soteleyelim. Soğumaya bırakalım. Ardından ricotta peynirini ilave edelim.

Raviolilerin ortasına ispanaklı iç malzemeyi koyup kapatalım. Ardından raviolileri kaynayan tuzlu suda 4 dakika kadar haşlayalım, sularını süzdürüp kenara alalım.

Domates sosunu hazırlamak için domatesleri rendeleyelim. Sarımsakları ve fesleğenleri incecik doğrayıp domateslere katalım. Tuzu ve karabiberi ekleyip pişmeye bırakalım. Haşlanmış raviolileri de domates sosun içine katıp 4-5 dakika daha pişirelim. Tereyağını ilave edip karıştıralım ve ocağın altını kapatalım.

Raviolileri servis tabaklarına paylaşalım. Parmesan peyniri dilimleriyle süsleyip servis edelim. Dilerseniz nane yapraklarıyla da süsleyebilirsiniz.