



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU TORTELLİNİ

[img]https://www.cumhuriyet.com.tr[/img]

Hamuru için:

2 adet yumurta

5 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)

2 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

İç harcı için:

150 gram kıyma

1 yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı tuz

Sosu için:

3 yemek kaşığı tereyağı

2 adet rendelenmiş domates

1 adet sarımsak

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Unu bir derin kâbın içine alın.

Ortasını havuz şeklinde açın.

Yumurtaları ve eritilmiş tereyağı ilave edin.

Hamuru güzelce yoğurun.

Ardından streç filmle sararak 30 dakika kadar buzdolabında dinlendirin.

Derin bir tencerenin içerisine tereyağını alın.

Kıymayı ilave ederek güzelce kavurun.

Üzerine tuz ilave edin.

Karıştırıp ocaktan alın ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

Bir sos tenceresinin içerisine tereyağını alın.

Sarımsağı rendeleyerek içerisine ilave edin ve hafifçe soteleyin.

Ardından domatesleri ekleyin ve kıvam alana kadar yaklaşık 5-12 dakika kadar karıştırarak pişirin.

Kıvam aldığı anda ocaktan alın, tuz ve baharatlarını ilave ederek dinlenmeye bırakın.

Hazırladığınız makarna hamurundan ceviz büyüklüğünde bezeler elde edin.

Hafif unlanmış tezgahın üzerinde bezeleri hafifçe açın.

Ortasına harçtan ilave edin.

Üzerini de yine aynı şekilde açılmış hamurla kapatın.

Yarım şeklinde kapatın ve uçlarından birleştirin.

Tüm hamura ve harca bu işlemi uygulayın.

Ardından bol su dolu, hafif yağ damlatılmış ve tuz eklenmiş bir tencerenin içerisine hazırladığınız

tortellini'leri ekleyin.

Damak zevkinize göre pişirin.

Çıkarıp süzdürerek bir tabağın içine aktarın.

Üzerine domates sosu gezdirerek ve peynir ekleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:179101 • adi:Domates Soslu Tortellini • gönderen:Gül • indirme tarihi:29.03.2025 - 02:54