



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ RAVYOLİ

1 yumurta
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı süt
3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
İç için:
100 gram lor peyniri
1 demet maydanoz
1 soğan
5 domates
1 çorba kaşığı domates salçası
Yarım çay bardağı zeytinyağı, kekik, karabiber

Hamuru için öncelikle un, süt ve yumurtayı bir kabın içinde karıştırıp yoğurun. Tuzu ekleyip sert bir hamur yapın. Hamuru açıp büyük kareler halinde kesin. İç malzemesi için rendelenmiş soğanı lor peyniri, bol kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberle tatlandırılan bir iç hazırlayın ve içine paylaştırın. İsterseniz 100 gram kadar kıyma koyabilirsiniz. Katlayıp kaynayan tuzlu suyun içinde 20 dakika haşlayın. Domatesleri rendeleyip üzerine tereyağını ve zeytinyağını salçayla eritip 5 dakika kadar kaynatın, içine haşlanmış ravjolileri koyup karıştırın. Servis tabağına alın kekik, nane gibi baharatlar ekleyip sıcak olarak ikram edin.