



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EL AÇMASI TORTELLİNİ

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

Hamuru İçin:

2 su bardağı un

2 adet büyük boy yumurta

Bir tutam tuz

Domates Sosu için:

2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 diş sarımsak, ezilmiş

1 adet orta boy soğan, doğranmış

800 gram konserve domates

1 çay kaşığı kuru kekik

Tuz

Karabiber

Geniş bir karıştırma kabında unu ve tuzu karıştırın.

Ortasını açın ve yumurtaları kırın.

Yumurtaları yavaşça unun içine karıştırarak yoğurmaya başlayın.

Karışım yoğurulabilir bir hamur haline gelene kadar yoğurun.

Hamuru unlanmış bir zeminde yoğurun ve elastik bir doku elde edene kadar 10-15 dakika daha yoğurun.

Hamuru streç filmle sarın ve en az 30 dakika dinlendirin.

Bir tencerede bol su kaynatın. Kaynar suya biraz tuz ekleyin ve tortellinileri haşlayın. Haşlandıktan sonra süzün ve kenara alın.

Başka bir tencerede zeytinyağını ısıtın. Sarımsak ve soğanı ekleyip yumuşayana kadar soteleyin.

Sotelediğiniz sarımsak ve soğanın üzerine konserve domatesleri ekleyin. Kuru kekik, tuz ve karabiberi ekleyin.

Domatesler ezilene ve sos koyulaşana kadar pişirin. Arada karıştırarak yaklaşık 10-15 dakika pişirin.

Haşlanmış tortellinileri domates sosuyla karıştırın ve birkaç dakika daha pişirin, böylece sos tortellinilere iyice nüfuz eder.

Servis tabağına almadan önce üzerine taze doğranmış maydanoz veya fesleğen yaprakları serpiştirin.

