



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ RAVİOLİ

<https://multicooker.com>

Hamur için:

Un 300 gr

Yumurta (sarısı) 260 gr (13 adet)

Tuz (isteğe göre)

İçi için:

Dana eti 100 gr

Kuzu eti 200 gr

Soğan 50 gr

Yumurta 50 gr (1 adet)

Tereyağı 30 gr

Taze maydanoz 10 gr

Taze kişniş 10 gr

Sarımsak 5 gr

Rendelenmiş hindistancevizi 1 gr

Su 1 Lt

Tuz

Baharatlar

Önce içi hazırlayın ve yeşilliği bıçakla doğrayın. Et, soğan, sarımsak ve tereyağı kıyma makinesi ile kıyma haline getirin, yumurta, yeşillik, tuz ile baharatları ekleyin ve homojen hale getirin.

Hamur hazırlanışı: ayrı kapta un ile yumurta sarısını karıştırarak ve tuz ekleyerek hamuru hazırlayın.

Hazırladığınız hamuru 0,2 cm'lik kalınlığına kadar açın ve 5 cm'lik kareler şeklinde kesin. Her karenin içine biraz iç koyun ve üstüne diğer kareyi koyun. Kenarlarını iyice kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su dökün ve tuz ekleyin. Kapağı kapatın. MAKARNA uşuna basın, pişirme süresi 8 dakikadır. Başlat tuşuna basın. Sinyal sesinden sonra hazırladığınız ravioliyi içine koyun ve kapağı kapatın. Çalışma modu bitene kadar pişirin.

