ETLİ RAVİOLİ

Harcı:
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı rafine yağ
1 büyük soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
350 gr sığır kıyması (iki kez çekilmiş)
1 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı karabiber
250 gr domates (kabukları soyulup, kuşbaşı doğranmış)
60 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri (ince rendelenmiş)
2 yumurta (iyice çırpılmış)
Hamuru:
250 gr ravioli hamuru (iki ince yufka halinde açılmış)

Harcı yapmak için, tereyağı ve rafine yağı büyük bir tencereye koyup, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca soğan ve sarımsağı koyup 8-10 dakika, arasıra karıştırarak, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Kıymayı ekleyip 8 dakika, rengi hafifçe pembeleşene kadar kavurunuz.
Et suyu, tuz, biber ve domatesi katıp, sık sık karıştırarak 10 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, içindekileri küçük bir tencerenin üstüne yerleştirilmiş ince süzgeçten bastırmadan süzünüz. Tenceredeki sıvıyı bir kenara bırakınız. Süzgeçte kalanları orta boy bir kaseye koyup, peynir ve yumurtaları katarak tahta bir kaşıkla iyice karıştırınız. Hazırladığınız bu harcı bir kenara bırakınız.
Raviolileri ravioli tarifine uygun olarak harçla doldurup pişirerek süzünüz. (Ravicliler pişerken, küçük tencereye süzdüğünüz harcın pişme suyunu orta ateşte, arasıra karıştırarak ısıtınız).
Süzülmüş raviolileri ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, ısıttığınız sosu üstüne dökerek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63964 • adı:Etli Ravioli • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:27.04.2024 - 19:05