



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ RAVİOLİ

Harcı:

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı

1 orba kaşığı rafine yağ

1 buyk soğan (ince doğranmış)

1 diş sarımsak (dövülmüş)

350 gr sığır kıyması (iki kez ekilmış)

1 su bardağı et suyu

1 ay kaşığı karabiber

250 gr domates (kabukları soyulup, kuşbaşı doğranmış)

60 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri (ince rendelenmış)

2 yumurta (iyice çırpılmış)

Hamuru:

250 gr ravioli hamuru (iki ince yufka halinde açılmış)

Harcı yapmak için, tereyağı ve rafine yağı buyk 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 yerleştirilmış ince süzgeçten bastırmadan sznz. 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 sznz. (Ravioliler pişerken, küçük tencereye süzdüğünüz harcın pişme suyunu orta ateşte, arasıra karıştırarak ısıtınız).

Szlmş raviolileri ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, ısıttığınız sosu üstüne dökerek servis ediniz.