



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI İSPANAKLI RAVİOLİ

4 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı ince doğranmış arpacık soğanı
1 çorba kaşığı ince doğranmış taze kekik
Sızma zeytinyağı
Haşhaş tohumu
340 gram taze ıspanak ve ricotta mantı
1,5 su bardağı keçi peyniri
1 çorba kaşığı margarin
Deniz tuzu

Büyük bir tencerede tuz eklenmiş suyu kaynatın.

Geniş bir sos tavasında yağı eritin. Tamamen eriyip köpürmeye başladıktan sonra içine kekik, haşhaş tohumu ve soğanları atın. Karıştırarak soğanlar yumuşayınca kadar ortalama 7 dakika pişirin.

Makarnaları kaynar suya atıp yumuşayınca kadar ortalama 3-4 dakika kadar pişirin. 3 yemek kaşığı makarna suyunu sosun içine ekleyin. Makarnaları geniş bir tabağa aldıktan sonra üzerlerine sosu dökün. Peynir ile süsledikten sonra üzerine 1 yemek kaşığı kızdırılmış yağı gezdirip anında servis edin.

