



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI RAVİOLİ

Hamuru için:

4-5 su bardağı kadar un

2 adet yumurta

300 gram ıspanak

Tuz ve su

İçi için:

1 adet soğan

200 gram beyaz peynir

1 su bardağı lor peyniri

Tuz, karabiber, kırmızı pul biber

İspanağı çiğ olarak robottan geçirin. Sıkıp posasını ve suyunu ayırın. Unu yumurtayı, ıspanak suyunu tuzu ve ılık suyla bir hamur yoğurun. 10 dakika kadar dinlendirin, sonra ince bir hamur açın. İçi için ıspanağın posasının içine peynirleri rendeleyin, soğanı, baharatları ekleyip içi hazırlayın. Bu içi hamurun üzerine sırayla koyup üzerine bir hamuru daha kapatın ve ravioli yapar gibi kesip kaynayan suda haşlayın. Üzerine isteyen yoğurt da koyabilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 27.03.2024