



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ISPANAKLI PEYNİRLİ RAVİOLİ

Hamuru için:

3 adet yumurta

3 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Su

İçi için:

250 gram ıspanak

200 gram ricotta peyniri (yoksa beyaz peynir)

Karabiber

Tuz

1 yemek kaşığı un

Sosu için:

1 adet domates

2 diş sarımsak

2 yemek kaşığı domates salçası

2 yemek kaşığı tereyağı

Tuz

1 tatlı kaşığı fesleğen

1 tatlı kaşığı kekik

Yumurtaların ikisinin tamamını birinin de sarısını derin bir kaseye alın.

Üzerine unu ve tuzu ekleyin.

Azar azar su ilave ederek sert bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Streç filme sardığınız hamuru buzdolabında bir süre dinlendirin.

Bu sırada ıspanakları ince ince doğrayıp çok hafif haşlayın.

Peynir, tuz, karabiber ve unu ekleyip hepsini harmanlayın.

Hamuru üç parçaya ayırıp orta kalınlıkta açın.

Bir kalıp ya da çay bardağı yardımıyla yuvarlaklar kestiğiniz hamurun ortasına ıspanakları koyun.

Önce D harfi şeklinde kapatın ardından D'nin iki köşesini birleştirin. (Dilerseniz iki kat hamur arasına ıspanaklı harç parçalarını koyup kenarları tırtıklı kareler halinde de kesebilirsiniz.)

Suyu kaynatıp içine tuz ekleyin.

Ravioli'leri kaynar suda haşlayıp kevgirle alın.

Domatesleri küçük küçük doğrayıp tereyağında kavurun.

Ezilmiş sarımsakları da ilave edin.

Diğer sos malzemelerini ekleyip ravioli'nin suyundan da biraz ilave edin.

Kaynaşmış sos haline gelince ravioli'lerin üzerine gezdirin.

Sıcak servis edin.



---

© lezzetler.com tarif no:152253 • adi:Ispanaklı Peyirli Ravioli • gönderen:fondip • indirme tarihi:27.03.2025 - 13:47