



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PEYNİRLİ RAVİOLİ

500 gr haşlanmış ıspanak
250 ricotta peyniri
2 yumurta
Parmesan peyniri
Tuz
Karabiber
Hamur için:
500 gr un
4 yumurta
20 ml zeytinyağı

Öncelikle ravioli içinde kullanacağınız ıspanakları bir tencere de haşlayın. Bu esnada parmesan ve ricotta peynirini küp küp kesin. Hamur için un, yumurta ve zeytinyağını karıştırıp orta yumuşaklıkta bir hamur yoğurun. Merdane yardımı ile 20 cm eninde ince hamurlar açın. Haşlanmış ıspanakların suyunu iyice süzün. Küçük küçük kestığınız parmesan peyniri, ricotta peyniri, ıspanak, yumurta, tuz ve karabiber ile raviolinin iç harcını hazırlayın. Harcı mantı yapımındaki gibi açılan hamurun üzerine aralıklarla paylaşın. Üzerine aynı büyüklükteki diğer hamuru kapatın. Hamur keseceği veya bıçak yardımı ile malzemeli kısımları kesip kenarlarını iyice yapıştırın. Raviolileri suda haşlayıp servis tabağına alın. Ispanaklı ve ricotta peynirli ravioli tarifini, dilerseniz meze olarak tüketilen barbunya pilaki veya patates köftesi ile servis edebilirsiniz. İsteğe göre domates sos veya krema ile tatlandırılabilir.

Not: Hazırlanan hamurda tüm yumurta yerine sadece sarısını kullanabilirsiniz. Böylece sert kıvamda hamur elde ederseniz ve daha kolay açılır. Makarnayı tereyağında soteleyerek daha lezzetli bir tat elde etmek mümkün. Taze ıspanak seçin ve haşlama sırasında çok pişirmeyin. Makarna hamurunun birbirine yapışmaması için suyun içine limon ve zeytinyağı damlatın.

