



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PEYNİRLİ RAVİOLİ

3 su bardağı un
3 yumurta
Yarım su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
200 gram ıspanak
1 soğan
50 gram lor peyniri
100 gram yoğurt
Kırmızı pul biber
1 çorba kaşığı tereyağı

Hamuru hazırlamak için unu, yumurtayı, suyu ve tuzu bir kabın içinde yoğurun. Hamuru 20 dakika dinlendirin. Daha sonra ince bir şekilde açın. Rendelenmiş soğanı, lor peynirini karıştırıp kare kestiğiniz hamurların içlerine paylaşın. Üçgen şekilde katlayıp uç kısımlarını birleştirin. Kaynayan tuzlu suyun içinde 10 dakika haşlayıp süzün. Tereyağını tavada eritip kırmızı pul biberi, iri doğranmış ıspanakları içine ekleyip çok az pişirin. İçine de süzdüğünüz ravanyolileri ilave edin. Karıştırın servis tabağına alın. Üzerine çırpılmış yoğurdu gezdirip sıcak olarak servis yapın.