



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAK DOLGULU RAVIOLİ

500 gr un  
3 adet yumurta  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 top rokfor peyniri  
1 çay kaşığı pul biber  
1 Tutam tuz

Derin bir kabin içine 500 gr elenmiş unu akalım.

İçine 3 adet yumurtayı kiralım.

100 gr çiğ ıspanağı zeytinyağı ile beraber blenderden geçirin.

Daha sonra yarım çay bardağı zeytinyağı ilave edin.

Dolu olacak şekilde bir tutam da tuz ekleyin.

Tüm malzemeleri elinizle güzel bir kıvam alana kadar yoğurun.

Hamuru yoğurdukça güzel bir yeşil renk alacaktır.

Çok yapışkan olmayan açmaya müsait bir hamur elde edeceksiniz.

Bu hamuru biraz unla incecik bir kıvamda açacağız.

İç harcı için 2 top rokfor peynirini çatalla ezin.

1 çay kaşığı pul biberle peyniri karıştırın.

Açmış olduğunuz hamurun üzerlerine ceviz büyüklüğünde harçtan koyun.

1 yumurta akının da daha iyi yapışması için peynirli harcın kenarındaki hamur kısmına fırça yardımıyla sürün.

İyice yumurtanın akını sürdükten sonra hamurun diğer yarısını harcınızın üzerine gelecek şekilde kapatın.

Şekilli kesen bir bıçak yardımıyla raviolinizi istediğiniz büyüklükte kesin.

Kestiğiniz hamurları elinizle iyice bastırarak haşlama aşamasına gelin.

Kaynayan suyun içine raviolilerinizi atarak 2-3 dakika haşlayın.

Servis tabağına alarak ikram edin.

