



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI RAVİOLİ

Sosu:

2 orba kaşığı zeytinyağı

1 küçük soğan (ince doğranmış)

1250 gr domates (kabukları soyulup, çekirdekleri ayıklanmış ve kuşbaşı doğranmış)

6 orba kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı şeker

1 ay kaşığı tuz

1 ay kaşığı karabiber

Harcı:

15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı

1+1/2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 küçük soğan (ince doğranmış)

2 diş sarımsak (dövölmüş)

250 gr yağsız dana kıyması (iki kez çekilmiş)

175 gr ıspanak (haşlanıp, süzölerek ince kıyılmış)

30 gr (1/4 su bardağı) kaşar peyniri rendesi

1 orba kaşığı krema

2 yumurta (iyice çırpılmış)

1 kahve kaşığı hindistancevizi

1 kahve kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

Hamuru:

250 gr ravioli hamuru (iki ince yufka halinde açılmış)

Süslemesi: 60 gr (1/2 su bardağı) kaşar

peynir rendesi 1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Sosu hazırlamak için, zeytinyağı orta boy bir tencerede orta ateşte kızdırınız. Soğanları koyup, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, renkleri pembeleşene kadar pişiriniz. Domates, domates salçası, şeker, tuz ve biberi katıp kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatınız. Sosu arasıra karıştırarak 40 dakika, iyice koyulaşana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakınız.

Harcı hazırlamak için, tereyağı ve zeytinyağı orta boy bir tencerede, orta ateşte kızdırınız. Soğan ve sarımsağı koyup, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Kıymayı katıp, arasıra karıştırarak 8-10 dakika, rengi hafif kahverengi olana kadar pişiriniz. Ispanağı ekleyip, sık sık karıştırarak 5-8 dakika, suyunu çekene kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, içindekileri orta boy bir kaseye boşal-tmız. Kaşar peyniri rendesi, krema, yumurta, hindistancevizi rendesi, tuz ve biberi katıp iyice karıştırınız. Hazırladığınız bu harcı bir kenara bırakınız.

Raviolileri ravioli tarifine (bkz. Ravioli) uygun olarak harçla doldurup, pişirdikten sonra süzünüz.

Önce, ızgaranızı iyice kızdırınız. Raviolileri ateşe dayanıklı ısıtılmış bir servis kabına aktarıp, üstüne domatesli sosu dökünüz.

Üstlerine kaşar peyniri rendesini serpip, kabı ızgaraya sürerek 5 dakika, peynir eriyip nar gibi olana kadar pişiriniz.

Kabı ızgaradan alıp, ravioliyi maydanozla süsleyerek servis ediniz.