



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI RAVYOLİ

1 yumurta
2 orba kaşığı zeytinyağı
1 su bardaęı süt
3 su bardaęı un
1 ay kaşığı tuz
İçi için:
1 soęan
500 gram ıspanak
1 orba kaşığı domates salçası
Yarım ay bardağı zeytinyağı, kekik, karabiber

Hamuru için öncelikle un, süt ve yumurtayı bir kabın içinde karıştırıp yoğurun. Tuzunu da ekleyip sert bir hamur yapın. Hamuru açıp büyük kareler halinde kesin. İ malzemesi için çiğ ıspanak ve rendelenmiş soğanı tuz ve karabiberle karıştırıp içine paylaştırın. İsterseniz 100 gram kadar kıyma koyabilirsiniz. Katlayıp kaynayan tuzlu suyun içinde 20 dakika haşlayın. Daha sonra üzerine tereyağını ve zeytinyağını salayla eritip gezdirin. Servis tabağına alıp kekik, nane gibi baharatlar ekleyip sıcak olarak ikram edin.



Fotoęraf "altın şeftali" tarafından gönderildi. 05.11.2014