ISPANAKLI RAVYOLİ

1 yumurta
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı süt
3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
İçi için:
1 soğan
500 gram ıspanak
1 çorba kaşığı domates salçası
Yarım çay 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. İç 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 salçayla eritip gezdirin. Servis tabağına alıp kekik, nane gibi baharatlar ekleyip sıcak olarak ikram edin.



Fotoğraf "altın şeftali" tarafından gönderildi. 05.11.2014

© lezzetler.com tarif no:96212 • adı:Ispanaklı Ravyoli • gönderen:Hüsnü Zan • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:39