



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## KAJU PEYNİRLİ RAVİOLİ

Malzeme:

2 adet pancar

4 adet kuru incir

2 çorba kaşığı esmer şeker

Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Peynirli Karışım İçin :

5 gram kırmızı soğan

10 gram maydanoz

5 gram sarımsak tozu

5 gram soğan tozu

Pancar marine için, pancarları çok ince dilimleyin. Zeytinyağının içinde 1 gün bekletin. Balzamik sirke ve esmer şekeri koyu bir kıvam elde edene kadar kaynatın. Kuru incirleri ikiye kesip içine atın ve bekletin. Kaju peyniri için, ıslatılmış ve suyu süzdürülmüş kaju, kırmızı soğan, maydanoz, sarımsak tozu, soğan tozu ve Himalaya tuzunu blenderden geçirin. Pancar dilimlerinin yağın süzün. İçine kaju peynirini paylaşırıp kapatın. Servis tabağına alın. Balzamik sirkeli incirle süsleyerek servis yapın.

---