



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRİ VE İSPANAKLI RAVİOLİ

<https://www.elele.com.tr>

Ravioli hamuru için:

250 gr çok amaçlı un

250 gr semolina (makarnalık durum buğdayı unu)

5 adet yumurta

Ravioli içi için:

1/2 kg yıkanıp ayıklanmış ıspanak

1 adet soğan

1 diş sarımsak

10 ml zeytinyağı

1/2 kg keçi peyniri

3 gr karabiber

2 ml trüf mantarlı zeytinyağı

Ravioli için hamur malzemelerini yoğurun ve homojen bir kıvam elde edince streç filme sararak en az 1 saat en fazla 6-12 saat buzdolabında dinlendirin (Bu süreden sonra içindeki yumurta dolayısıyla hamur kararmaya başlar). İç karışımı için ıspanağı soğan ve sarımsak ile kavurun ve soğumaya bırakın, ardından keçi peyniri ve trüflü zeytinyağı ile robotta homojen bir kıvam elde edene kadar çekin. Harcı 15 gramlık porsiyonlara bölün, elinizle yuvarlayın ve bastırarak yassı hale getirin. Makarna hamurunu, makarna makinesinde 1 mm kalınlığında açın. İstedığınız şekil ve boyutta kalıplar ile kesin, bir tarafın üzerine az yumurta beyazı sürüp harcı koyduktan sonra diğer hamur ile içinde hava kalmayacak şekilde kapatın. Ravioliyi kaynar suda 3 dakika pişirmeniz yeterli olacaktır.

