



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEREVİZ SOSLU RAVİOLİ

Anadolujet Magazin

100 gr ravioli  
1 adet orta boy kereviz  
1 adet küçük boy soğan  
150 ml krema  
50 ml süt  
10 gr parmesan peyniri  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı acı yağ  
Yarım limonun kabuğu  
Deniz tuzu  
Tane karabiber

Kabuklarını soyduğunuz kerevizi ve soğanı küçük parçalar hâlinde kesin. Sonrasında orta boy bir tencerede zeytinyağı ile kerevizi ve soğanı kavurun. Ardından süt ve krema ilave edip blenderla karıştırın. Sonrasında küçük boy bir tencerede su kaynatıp içine raviolileri atarak haşlanmaya bırakın. Haşlanan raviolileri bir tavaya alın, üzerine kereviz sosunu döküp tuz ve karabiber serpin. Bir tabağa alıp parmesan peyniri ve limon kabuğu ilave ettiğiniz yemeğin üzerine dilerseniz acı yağ dökebilirsiniz.

