



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI RAVİOLİ

6 kişilik Malzemesi

Hamur için:

1 çorba kaşığı eritilmiş margarin

2 su bardağı un

1 yumurta

2 kahve fincanı su

Tuz

İç malzemesi:

1 çorba kaşığı margarin

250 gr kıyma

2 soğan

Tuz

Karabiber

Üzeri için:

3 çorba kaşığı margarin

2 çorba kaşığı domates salçası

3 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Tuz

Pulbiber

Una eritilmiş margarin, yumurta, tuz ve su ilave edip sert bir hamur hazırlayın. Üzerini nemli bezle örtüp 10 dakika dinlendirin.

İç malzemesini hazırlamak için; soğanları soyup kıyın. 1 kaşık margarini tavada eritip soğanı pem-beleştirin.

Kıymayı ilave edip kavurun. Tuz ve karabiber serpip ateşten alın. İlinmaya bırakın.

Dinlenen hamuru oklavayla incecik açın. 5 santimlik kareler halinde kesip ortalarına kıymalı harcı paylaşın. Her kareyi üçgen şeklinde kapatıp iki kenarının uçlarını birbirinin üzerine gelecek şekilde birleştirin.

Tencereyi tuzlu suyla doldurup kaynatın. Ravyolileri 4'er 5'er suya atıp diri kıvamda haşlayın. Kevgirle sudan alıp yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine 1 kaşık eritilmiş margarin gezdirin. Kalan 2 kaşık margarini tavada eritip salçayı kavurun. Tuz ve pulbiber serpip ateşten alın. Ravyoli-nin üzerine gezdirip kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında peynir eriyinceye kadar pişirin. 5 dakika dinlendirip fırından çıkarın ve sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "sarı çizme" tarafından gönderildi. 15.11.2015

