



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI RAVİOLİ

- 5 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Yemek Kaşığı eritilmiş sana margarin
- 250 gr kıyma
- 1 Adet yumurta
- 1 Tatlı Kaşığı Ucuyla tuz karabiber
- 2 Bardak un
- 1 Tatlı Kaşığı Ucuyla tuz pulbiber
- 2 Kahve Fincanı un
- 1 Yemek Kaşığı iç malzemesi sana margarin
- 3 Yemek Kaşığı üzeri için sana margarin
- 1 Tatlı Kaşığı Ucuyla tuz
- 2 Adet soğan
- 3 Yemek Kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 Yemek Kaşığı domates salçası

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 pembeleştirin. 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.