



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PATATESLİ RAVİOLİ

400 gram un
4 adet yumurta
1 çay kaşığı elma sirkesi
2 yemek kaşığı ılık su
3 çay kaşığı tuz
3 adet patates
3 adet fesleğen
2 yemek kaşığı margarin
1 adet soğan
2 çay kaşığı karabiber
1 diş sarımsak
3 adet domates

Yoğurma kabına unu alın ve ortasını havuz gibi açın, daha sonra Yumurtaylan, sirkeyi, suyu ve tuzu ekleyip yoğurun. Hazırladığınız bu hamuru strech folyoya sararak 30 dakika dinlendirin.

Harcı için, patatesleri haşlayıp ezin. Soğanı soyup küp şeklinde doğrayın. Tavada margarini eritin ve doğradığınız soğanlar hafif pembeleşinceye kadar kavurun.

Fesleğenleri ince ince doğrayın ve ezdiğiniz patateslerle birlikte soğanların üzerine ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandırın ve ılınmaya bırakın.

Hamuru unladığınız tezgahta açın ve 3 parmak genişliğinde şeritler halinde kesin. Şeritlerin uç kısmına doğru 1 çay kaşığı patatesli harcı koyup diğer ucunu üzerine kapatın. Yuvarlak bir kalıpla kesin.

Sosu için, domatesleri ve sarımsağı rendeleyin. Tavaya margarini ekleyip rendelenmiş domates ve sarımsağı tuz ve karabiber ilave ederek pişirin.

Tencerede suyu kaynatın ve 1 çay kaşığı kadar tuz ekleyin. Hazırladığınız bu raviolileri bu suda haşlayın.

Haşlanan raviolileri tabağa yerleştirin. Üzerine domates sosu döküp fesleğen yapraklarıyla süsleyerek servis edin.