



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI RAVİOLİ

2 yumurta
2 su bardağı un
3 çorba kaşığı sıvı yağı
1 çay bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
İç için:
1 kabak, havuç ve soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
5 çorba kaşığı çiğ krema

Hamuru açmak için unun ortasına yumurtaları kırın. İçine sütü ve yağı döküp tuz ekleyerek yoğurmaya başlayın. Hamuru 10 dakika dinlendirin. Daha sonra çok ince bir tabaka halinde açın. 3 parmak eninde kareler oluşturun. İç için rendelenmiş soğanı, kabağı ve havucu 5 dakika kadar tereyağında kavurun. Bu iç malzeme soğuyunca kestiğiniz hamurların içlerine doldurun. Üçgen şeklinde kapatıp buhar pişirime kaplarında 10 dakika kadar pişirin. Buhar pişirme kabınız yoksa bir tencerenin içine 2 su bardağı su döküp kaynatın. Üzerine çelik bir süzgeç oturtup içine ravjolileri yerleştirin. Ve tencerenin kapağını kapatın ki buhar olup pişirsin. Servis yapmadan önce tereyağını eritin içlerine pişirdiğiniz ravjolileri döküp 2 dakika çevirin. Son olarak kremayı ekleyip ocaktan alın ve servis yapın.
