



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYDANOZLU RAVİOLİ

3 su bardağı un
Bir miktar zeytinyağı
3 adet yumurta (2'si yumurta sarısı olacak)
Bir miktar maydanoz
Bir miktar et suyu (haşlamak için isteğe bağlı)
Bir miktar tuz

3 bardak unu 2 yumurta sarısı 1 tam yumurtayı zeytinyağı tuz ile bi kapta hamur haline getiriyoruz. Hamuru açıp çay bardağıyla kesiyoruz, kestiğimiz yuvarlağa yumurta akıyla bi kaç yaprak maydanoz yapıştırıp başka bir yuvarlağı yumurta akı yardımıyla maydanuzlu hamurun üstüne yapıştırıp kenarlarını bastırıyoruz. Daha sonra bunları 10-12 dk arası kaynar suda haşlıyoruz(isteyen kaynar suya et bulyon atabilir)Hamurlarımızı tabağa alırken tabağın altına süzme yoğurt döküyoruz üzerine hamurlarımızı koyuyoruz, hamurların üstüne ise tereyağı salçalı sosumuzu döküyoruz.