



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEVSİM SEBZELERİ ÜZERİNDE PESTO KREMALİ VE FESLEĞENLİ RAVİOLİ

40 ml krema
10 ml zeytinyağı
10 gr parmesan
1 tane patlıcan
1 tane domates
1 tane biber
5 gr doğranmış fesleğen
15 gr fesleğen sosu
5 gr sarımsak
1 yemek kaşığı mantar yağı
1 kızartılmış fesleğen yaprağı
Tuz
Biber

Kabukları soyulmuş patlıcanı tekerlek şeklinde doğrayın. Domatesleri tek bir parça halinde bu kalenin ortasında olacak şekilde hazırlayın. Biberleri üçgen şeklinde kesin. Biber, patlıcan ve domatesleri zeytinyağında soteleyin, tuz ve biber ekleyin ve sıcak bir yerde beklemeye bırakın. Ravioliyi biraz zeytinyağı ve pestoyla soteleyin. Isınmaya başlayınca krema ve parmesanı ekleyin. Temizlenmiş karideslerin iki tarafını da 2 dakika boyunca sarımsakla ve yağla soteleyin, tuz ve biber ekleyin. Son olarak doğranmış fesleğenleri de ravioliye ekleyin. Biberler tabağın ortasında olacak şekilde patlıcan, domates ve biberle yıldız oluşturmaya başlayın. Patlıcanların üzerine 3 parça ravioli, domates ve domatesin üzerine 3 parça ravioli yerleştirin. Daha sonra patlıcan ve üzerine 3 parça ravioli koyun. Üstte pişirilmiş karidesler ve kızartılmış bir yaprak fesleğen olacak. Mantar yağını yemeğin üzerine ve tabağa serpiştirin.