



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCAR RAVİOLİ

Malzeme:

- 2 adet pancar
- 3 kahve fincanı kaju fıstığı
- 1 çorba kaşığı soğan tozu
- 1 çorba kaşığı sarımsak tozu
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 2 adet rezene

Kaju fıstığını bir gece önceden soğuk suda bekletin. Fıstıkları mutfak robotunda çekin. Ayrı bir kaba alın ve içine soğan tozu, sarımsak tozu ve limon suyunu ekleyip iyice karıştırın. Pancarları soyup ince ince dilimleyin ve zeytinyağında bekletin. Rezeneleri ince ince kıyın ve zeytinyağında pulbiber ekleyerek bir kenarda bekletin. Pancarları tezgaha yayın. İnce pancar dilimlerinin ortasına kaju fıstığı harcından yarım çorba kaşığı koyun. Üzerini aynı boy bir pancar dilimiyle kapatın. Aynı işlemi kalan pancarlara da yapın. Pancar raviolileri marine rezene ile birlikte servis yapın.