PATLICANLI RAVİOLİ

1 paket hazır ravioli
6 bardak su
1 tatlı kaşığı tuz
4 adet patlıcan
2 çorba kaşığı yağ
4 diş sarımsak
1.5 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 tutam doğranmış maydanoz

Sos için patlıcanları alacalı soyalım. Sonra da boylamasına dört uzun parçaya bölelim. Şimdi bu uzun parçaları bir kesme tahtasının üzerine yerleştirip birer santimlik dilimler halinde keselim. Sarmısaklarımızı çok ince doğrayalım. Artık geniş tavamıza sanayağımızı koyup, erir erimez sarımsakları katıp, 1 dakika kadar tadının yağa iyice geçmesi için kavuralım. Sonra da patlıcanları ekleyip, 8-10 dakika kadar karıştırarak kızartalım. Yarım tatlı kaşığı tuz ve karabiberi ekleyip, altını söndürelim.
Geniş ve derin bir makarna tenceresine su ve 1 tatlı kaşığı tuz koyalım. Su iyice kaynamaya, fokurdamaya başladığında raviolileri ekleyip, 8-9 dakika kadar haşlayalım. Zaten pişen raviolilerin hemen suyun yüzüne çıkmaya başlayacaktır. Hemen süzdürüp, geniş bir tabağa yerleştirelim.
Artık haşlanmış raviolilerin üzerine hazırladığımız sosu kaşıkla gezdirip, en üstüne de rende peynirimizi ve maydanozu serpiştirip, servise sunalım.

© lezzetler.com tarif no:103177 • adı:Patlıcanlı Ravioli • gönderen:Nesli Han • indirme tarihi:17.05.2024 - 14:27