



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI RAVİOLİ

Malzeme:

20 ml Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

3 diş sarımsak

2 dal maydanoz

100 ml krema

tuz

karabiber

Hamuru için :

100 gram Bizim Mutfak Un

20 ml Altın Hasat Riviera Zeytinyağı

7 çorba kaşığı soğuk su

2 adet yumurta

Harcı için :

3 adet sosis

2 çorba kaşığı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı

3 diş sarımsak

100 gram Bizim Mutfak Teremyağ

3-4 dal frenk soğanı

Patlıcanları yıkayıp iyice kuruladıktan sonra ızgarada kızartın. Kabuklarını soyup çukur bir kabin içine alın. Tuz, karabiber, zeytinyağı, havanda ezilmiş sarımsaklar, kıyılmış maydanoz ve kremayı ekleyip mikser yardımıyla iyice karıştırın. Bu karışımı buzdolabında 1 saat bekletin. 1 kase ıspanak püresi ve 2 adet yumurtayı mutfak robotunda pürüzsüz ve akıcı bir karışım elde edene kadar iyice karıştırın. Yeşil makarna hamuru için beyaz unu ve irmik ununu hamur yoğurma kabında eleyip harmanlayın. Unlu karışımın ortasını havuz gibi açıp ıspanaklı karışımı ilave edin. Zeytinyağı ve soğuk suyu da ekleyerek pürüzsüz ve esnek bir hamur elde edene kadar yoğurun. Sosisleri dilimleyin. Zeytinyağını geniş bir tavada ısıtıp sosis dilimleri ile kıyılmış sarımsakları kavurun. Teremyağ ve domates sosu ekleyip kavurmaya devam edin. Sosisler pişince ocaktan alın. Hamuru makarna makinesine yerleştirin. İnce yuvarlak katmanlar elde edin ve her yuvarlağın içine patlıcanlı karışımdan paylaşın. Ravioli şekli vermek için yarım ay şeklinde katlayın. Daha sonra ravioliyi 1 çorba kaşığı tuz ilave edilmiş kaynar suda haşlayın. Sosisli karışım ile servis tabağında sunun.