



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PESTOLU RAVİOLİ

<https://www.bosch-home.com/tr/>

Hamur için:

2 yumurta

2.5 su bardağı un

1 çorba kaşığı sıvıyağ

1-2 çorba kaşığı su

1 çay kaşığı tuz

İç Malzeme:

200 gr beyazpeynir

Yarım demet maydanoz

Pesto Sos için:

1 demet fesleğen

2-3 yaprak maydanoz

1 kahve fincanı çam fıstığı

50 gr eski kaşar peyniri

2 kahve fincanı zeytinyağı

2 diş sarımsak

Tuz

Karabiber

Hamur için gerekli malzemeyi bir kaba alıp karıştırın ve 10 dakika yoğurun. Üzerini kapatıp 20 dk. dinlendirin.

Hamur iki parçaya bölüp merdane ile 2 mm incelikte açın. Peyniri ufalayıp kıyılmış maydanozla karıştırın.

Hamurun bir tanesinin üzerine 2 cm aralıklarla birer tutam peynirli karışımdan koyun. (Mantı yapar gibi) Üzerine

diğer hamuru kapatın. Dolguların aralarından bıçakla kare kare kesin. Tencerede bol miktarda su kaynatıp içine

tuz ve biraz sıvıyağ koyun. Ravyolileri 5 dk haşlayın. Pesto sos için verilen bütün malzemeyi rondoda çekin.

Ravyolileri servis tabağına alıp üzerine pesto sos dökerek servis yapın.