



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PANE RAVİOLİ DOMATES SALSA İLE

- 1 paket Knorr Pane Harcı
- 1 kutu peynirli ravioli
- 1 adet orta boy soğan (küp doğranmış)
- 1 adet büyük boy domates (küp doğranmış)
- 2-3 dal pancar sapı (ince dilimlenmiş)
- 2 adet taze soğan (ince dilimlenmiş)
- 1 paket Knorr Sirkeli ve Sarımsaklı Salata Sosu
- 3 yemek kaşığı su
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- Kızartmak için ayçiçek yağı

Raviolileri bol tuzlu kaynar suda haşladıktan sonra süzdürün.

Knorr salata sosunu tarife göre hazırlayarak doğranmış sebzelerle harmanlayın.

Düz bir tabağa Knorr Pane Harcı'nı döküp ayrı yayvan bir kaseye de su koyun. Haşlanmış raviolileri önce suya ardından harca bulayın.

Bir tavada az miktarda sıvıyağ kızdırın. Harca bulanmış malzemenin iki tarafını da kızartarak domates salsa ile servis edin.

