



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ RAVİOLİ

Yarım kilo un
4 yemek kaşığı margarin
Tuz
1 bardak lor peyniri
Kıyılmış maydanoz
3 domates
Tuz
Karabiber

Unu derin kaba alıp ortasını havuz gibi açın ve yumurtaları ekleyin. Margarin ve tuzu ilave edip iyice yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp 30 dakika dinlendirin. Harcını hazırlamak için peynir, maydanoz, tuz, karabiberi karıştırın. Beklettiğiniz hamuru ikiye ayırıp ince açın. İç harçtan yuvarlaklar hazırlayıp aralıklı olarak hamurun üzerine dizin. Diğer hamuru üzerine kapatın ve kare şekilde kesin. Hamurları kaynayan tuzlu suya atıp 5 dakika haşlayın. Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyip sos tenceresine alın, margarin ilave edip iki taşım kaynatın. Servis tabağına sos alıp üzerine ravioli koyun. Dilerseniz üzerini maydanozla süsleyin.
