



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ RAVİOLİ

1 adet yumurta  
Yarım su bardağı ılık su  
Yarım su bardağı irmik  
1 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 çay kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
İç iin:  
1 küçük kalıp beyaz peynir  
10-15 dal maydanoz

Çukur bir kabın içine yumurta, ılık su, tuz, irmik ve yağ karıştırılır. Üzerine sert ve açılacak kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur merdane ile ince açılır. Peynir ve maydanoz iyice karıştırılır ve fındık büyüklüğünde toplar yapılır. Açılan hamurun yarısına birer parmak ara ile toplar konur. Hamurun yarısı üzerine kapatılır. Peynir topları tımmsek kalacak şekilde kenarlarına bastırılır. Ruletle kare şeklinde kesilir. Kaynayan tuzlu suda suyun yüzüne çıkana kadar pişirilir. Üzerine arzu edilen sos konarak servise sunulur.