



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ RAVİOLİ

Hamuru için:

2 adet yumurta

1,5 su bardağı un

Tuz

İçi için:

200 gram ricotta peyniri

Bir tutam fesleğen

Karabiber

Tuz

Sosu için:

2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 diş sarımsak

3 yemek kaşığı domates sosu veya salçası

Karabiber

Tuz

Hamur malzemelerini bir kasede yoğurun ve 30 dakika kadar buzdolabında bekletin.

Diğer taraftan da iç harcı için peynir, fesleğen, karabiber ve tuzu bir kasede karıştırın.

Daha sonra hamurunuzu 4 parçaya ayırıp ince bir şekilde açın.

Bir kalıp ya da çay bardağı yardımıyla yuvarlak kestiğiniz hamurların ortasına peynirli harcı koyun ve başka bir hamur parçasıyla üzerini kapatın. Açılmaması için de kenarlarına bastırın.

Bütün hamura aynı işlemi uygulayın.

Sosu için de sarımsağı rendeleyin. Zeytinyağını tavaya alın. Üzerine sarımsak, domates sosunu ekleyip pişirin.

Son olarak karabiber ve tuzunu da ilave edip ocaktan alın.

Ravioli'ler için de suyu kaynatıp içine tuz ekleyin. Ravioli'leri kaynar suda haşlayıp kevgirle alın.

Haşlanan ravioli'leri servis tabağına alın ve üzerine sosunu gezdirip servis edin.

