



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİKAN CEVİZLİ AÇIK RAVİOLİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

200 gram Shitake mantarı
Tuz
150 gram un
100 gram porcini mantarı
50 gram kuzugöbeği mantarı
20 gram pikan cevizi
2 adet kuşkonmaz
2 diş sarımsak
2-3 dal taze kekik
Mikro roka filizi
Zeytinyağı
Karabiber
Hamur için:
50 gr. semolina unu
2 adet yumurta
Tuz

İç malzemeleri arzu ettiğiniz şekilde doğrayın, taze kekik ve sarımsak ekleyerek zeytinyağında soteleyin. Kuşkonmazı kaynar suda haşlayıp soğuk buzlu suya alın. Hamur için gerekli olan tüm malzemeleri sert bir hamur elde edene kadar karıştırın ve 20 dakika dinlendirin. 5 santimetre çapında diskler halinde kestiğiniz hamuru sıcak sudan soğuk suya atarak şoklayın. Tabağa mantarların bir kısmını ve kuşkonmazı yerleştirin. Ardından pikan cevizini ekleyin. Üzerine bir disk hamur koyun. Bu işlemi iki kat yapın ve üstünü mikro roka filizleriyle süsleyin.

