



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK RAVİOLİ

2 adet yufka
200 gr. ıspanak
150 gr. beyaz peynir
1 diş dövülmüş sarımsak
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber

Yıkanmış ıspanağı iri parçalar halinde doğrayın ve suyunu sıkın; rendelenmiş peynir, kıyılmış sarımsak, yumurta sarısı, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Yufkayı düz bir zemine serin ve üzerine yumurta akı sürün. İç harcı ikiye ayırın. Birinci kısım harçtan birer tatlı kaşığı alıp yufkanın yarısına belirli aralıklarla koyun. Yufkanın diğer yarısını üzerine kapatıp kenarlarına elinizle hafifçe bastırarak yapışmasını sağlayın. Diğer yufkayı da aynı şekilde hazırlayın. Bıçak ya da kalıp yardımıyla, yufkaların iç koyduğunuz kısımlarını kesin. Raviolileri kaynamış tuzlu suda üç dakika haşlayın. Dilediğiniz sosla servis yapın.