



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RAVIOLİ HAKKINDA

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

Raviyoli, mantı benzeri bir çeşit İtalyan yemeğidir. Mantı hamuru gibi hazırlanan ürünün farkı ise şöyledir: İki parça halinde açılan hamurun birinci parçasına fırça ile biraz su ile çırpılmış yumurta sürülür. Daha önceden hazırlanan iç malzeme belirli aralıklarla hamurun üzerine yerleştirilir. Hamurun diğer parçası üzerine kapatılır ve ortadan başlayarak harçların kenarları bastırılarak iki hamur birleştirilir. Tırtıllı bir hamur kesici ile 3-4cm lik kareler halinde hamurlar kesildikten sonra bir süre kurutulur. Daha sonra bol tuzlu suda haşlanan raviyoli soğuk sudan geçirilir. Bir miktar yağ eritilmiş tavada tuz ve karabiber ile sote edilip bir fırın kabına alınır. Eritilmiş tereyağ ve parmesan peynir ilavesi ile salamandırdada üzeri pembeleştirilir (graten). Sıcak olarak sosları ile sunulur. İç malzeme olarak genellikle İtalyan peynir çeşitleri kullanılsa da, sebzeler ve et türleri ile de iç hazırlanabilir. İç malzemesine göre de isim alır. Örneğin ıspanaklı raviyoli, mantarlı raviyoli gibi. Raviyoli gibi hazırlanan ve kapatılan, kesilirken ise tırtıllı kesici ile yarım ay şekli verilen ve aynı yöntemle pişirilen hamur işine ise Tortorelli denir.