



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAVIOLİ HAKKINDA

İtalyan mutfağından tanıdığımız ravioli, bizim mantımıza benzer. Küçük et ya da sebze karışımı parçalarının hamurla kaplanıp pişirilmesiyle elde edilen bir yemektir. Farklılıklar olmakla birlikte genellikle kare ya da üçgen biçiminde haşlanır ya da kızartılır. Hamurlu yemekleriyle ön plana çıkan İtalyan mutfağından tüm Avrupa'ya yayılan ravioli'nin farklı çeşitlerini tatmak her geçen gün daha da mümkün oluyor.

Bilinen en eski ravioli, 14. yüzyılda Pratolu bir tüccar olan Francesco di Marco Datini'nin kişisel mektuplarında yer almaktadır. Mektuplardan birinde et suyuyla karışmış, içinde sebze olan bir hamur çorbasından bahsetmektedir.

Zamanla İtalya'da geleneksel bir yemek haline dönüşen ravioli'nin elde yapılması çok önemlidir ancak günümüzde seri üretimini yapan makinelerden çıkan ürünler oldukça sık üretilmektedir. Adapte olduğu mutfağa göre yoğurtlu veya değişik soslarla birlikte tüketilir.

