



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## RAVIOLİ NEDİR?

Ravioli, en basit tanımıyla İtalyan mantısıdır. İnce ve kıvamlı bir hamurunun içine, harç doldurularak yapılır. İtalyan mutfağının geleneksel lezzetleri arasında bulunan Ravioli, sebze, yumuşak İtalyan peyniri, et veya balık ile doldurulan bir makarna çeşidi. Ravioli Türk mantısı ile oldukça benzerlik taşıyor. Genelde et suyu veya sos eşliğinde servis ediliyor. Küçük porsiyonlar halinde sunuluyor. Farklı boyurlarda ve şekillerde hazırlanabiliyor. Bilinen en eski Ravioli, 14. yüzyılda bir tüccar olan Francesco di Marco Datini'nin mektuplarında yer almaktadır. Mektuplardan birinde et suyuyla karışmış, içinde sebze olan bir hamur çorbasından bahsetmektedir.

