



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

RAVIOLI HAMURU

250 gr (2 su bardağı) un

1 kahve kaşığı tuz

3 yumurta

Un ve tuzu, orta boy bir kaseye eleyip, yumurtaları kattıktan sonra, ellerinizle yoğurarak top yapınız.

Hamuru hafif unlanmış bir hamur tahtasına koyup 10 dakika, pühtüksüz, ama sıkı olana kadar yoğurunuz.

(Gerekli sıklıkta olması için biraz daha un katabilirsiniz.)

Hamuru, dörde bölüp, her birini çok ince açınız. Yufkaları 30 dakika bir bezle örtülü bırakınız.

Keskin bir bıçakla, yufkaları 10 cm X 7,5 cm boyutlarında dörtgenlere kesip, dilediğiniz harçla doldurarak kullanınız.

Not: İtalyan mantıları, kaynar tuzlu suda haşlandıktan sonra, değişik harçlarla doldurulup, rulo biçiminde fırında kızartılır. Üstüne yağ ve kaşar peyniri rendesi serpilerek de fırınlanabilir.