



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAVIOLİ HAMURU

- 1) Ravioliyi yapmak için hamuru ikiye bölüp ince dört köşe yufkalar halinde açınız.
- 2) Bir yufkayı bir kenara bırakıp ötekinin üstüne harcı 5 cm arayla yerleştiriniz.
- 3) Bütün harç bitince fırçayı soğuk suya batırıp, harçların arasından çizgiler halinde hamuru ıslatınız.
- 4) Ayırdığınız yufkayı merdanenin üstünde kaldırıp, birinci hamurun üstünü tamamen örtecek biçimde kapayınız.
- 5) Parmak uçlarınızla, harçların arasından hamuru bastırarak yapıştırınız.
- 6) Hamur kesici yada keskin bir bıçakla, hamuru harcın kenarlarından düzgün kareler halinde kesiniz.
- 7) Ya da hamuru hamur kesiciyle yuvarlak yuvarlak kesiniz.
- 8) Yuvarlak hamurların yansına 1 tatlı kastiği harç koyunuz.
- 9) Harçlı yuvarlakların kenarlarını ıslatıp, boş hamurları üstlerine koyarak yapıştırınız.