



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAVIOLİ

3 adet yumurta
300 gram un
1 su bardağı kadar su
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı zeytinyağı
İç harcı için:
100 gram lor peyniri
demet fesleğen
3 çorba kaşığı dolmalık fıstık
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı süt
Sosu için:
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı salça
2 domates
3 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Hamur için gerekli malzemeleri yoğurup dinlendirin. İç için gereken malzemeleri mikserde ezin. Hamuru açıp iç harcından koyun bardak ağzıyla keserek katlayın. Bir tencerede raviolileri haşlayıp süzün. Sosu da bir yandan pişirin haşlanan raviolileri içine alıp sıcak servis yapın. Üzerine peynir serin.