



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAVİOLO

www.vzug.com

2 rulo makarna hamuru, yaklaşık 250 g
1 çorba kaşığı tereyağı
İç malzeme:
200 g ricotta peyniri
100 g ıspanak, dondurulmuş ve çözdürülmüş
50 g parmesan, rendelenmiş
Tuz
Karabiber
Biber
Muskat
4 yumurta sarısı

Hamuru açın ve eşit büyüklükte iki kare (yaklaşık 16 x 16 cm büyüklüğünde) halinde kesin. Delikli fırın tepsisini yağladıktan sonra kare şeklindeki hamurları yerleştirin.

Ricotta peyniri, ıspanak ve parmesan peynirini iyice karıştırdıktan sonra çeşnilendirin. Kare şeklindeki hamurların ortasını çukurlaştırdıktan sonra malzemeyi buralara koyun. Yumurta akını da çukurluklara ekleyin. Kare şeklindeki hamurların köşelerini fırça ile ıslatın. Hamurun köşeleri biri birlerine doğru hafifçe bastırarak hamuru bohça haline getirin. Fırın tepsisini ısıtılmamış fırına sürün ve buharla ravioliyi pişirin. Buharla pişirmenin ardından hemen servis yapın.

Not: Salata ve biraz esmer tereyağı ile mükemmel bir ordövr olur.





