



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAVIOLİ

3 su bardağı un
1 yumurta
2/3 su bardağı su
1/2 tatlı kaşığı tuz
Doldurmak için:
Et (çeşitli ve değişik oranlarda oluşabilir)
Soğan
Tuz
Karabiber

Öncelikle geniş bir kap içinde unumuzu eylelim.Üstüne bir yumurta kırıp ılık suyu dökün ve tuzunu ekleyip,hafifçe malzemeyi toparlayıp masa üzerinde hamuru yoğurmaya geçin. Sonra bir peçete veya bir kapak ile örtün ve 30 ~ 40 dakika bekletin. İçini hazırlamak için bir kıyma makinesinde etinizi geçirtip , tuz, karabiber ince kıyılmış orta boy soğan ile karıştırın. Hamurunuzu ince bir tabaka halinde açın.Yarisınada aralıklı olarak içlerinizi koyun.Diğer yarısını dikkatlice üzerine örtüp daireler oluşturacak şekilde keim yapın.Dilerseniz pratik mantı aletlerinizde kullanabilirsiniz. Bu arada 4 litre suya 1 tatlı kaşığı tuz atarak kaynatın.Suyun içine defne yaprağı yenibahar ekleyebilirsiniz.Mantılarınızı pişirdikten sonra üzerine tereyağı gezdirebilir veya ekşi krema ve sirke dökerek de değişik lezzetler katabilirsiniz.

