RAVİOLİ

Hamuru için:
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı su
150 gram irmik
125 gram un
İçi için:
1 dal taze fesleğen
2 yemek kaşığı lor peyniri
Tuz
2 dilim balkabağı
Sosu için:
2 yemek kaşığı labne peyniri
1 çay bardağı balkabağı püresi
2 çay kaşığı zerdeçal
200 mililitre krema
Üzeri için:
Taze fesleğen
Rendelenmiş parmesan peyniri

Öncelikle raviolinin iç harcını yapmaya başlayın. Balkabaklarını, fırında iyice yumuşayana kadar közleyip bir kaba alın.
Hamuru için lor peyniri ve tuzu ilave edip püre halline gelene kadar malzemeleri karıştırın. Orta sertlikte hamur elde edin. Hamuru tezgaha alın ve mantı hamuru kalınlığında açın.
Hamurdan 3 sanitmetre boyutlarında kare parçalar eksin. Hamur parçalarının üzerine fırça ile yumurta sürün. Hamurların ortasına lor peyniri püresini yerleştirin. Diğer hamur parçasını üzerine kapatıp mantı parçası elde edin.
Tencere suyu alın içine bir tatlı kaşığı tuz ekleyin. Kaynar suda ravilolileri yumuşayana kadar 5-6 dakika pişirin.
Sosu için krema, zerdeçal, balkabağı püresi ve labne peynirini bir sos tenceresine alıp kıvama gelene kadar kaynatın.
Haşlanmış ravilolileri servis tabağına alın, üzerine sosunu ilave edin. Rendelenmiş peyniri de üzerine serpip servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:146890 • adı:Ravioli • gönderen:kuruş • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:01