



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RAVIOLI

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 haline gelene kadar malzemeleri karıştırın. Orta sertlikte hamur elde edin. Hamuru tezgaha alın ve mantı hamuru kalınlığında açın.

Hamurdan 3 santimetre 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 raviolileri yumuşayana kadar 5-6 dakika pişirin. Sosu için krema, zerdeçal, balkabağı püresi ve labne peynirini bir sos tenceresine alıp kıvama gelene kadar kaynatın.

Haşlanmış raviolileri servis tabağına alın, üzerine sosunu ilave edin. Rendelenmiş peyniri de üzerine serpip servis edebilirsiniz.



