



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAVIOLİ

Hamuru için:

280 gram un (2 su bardağı)

200 irmik unu

6 adet yumurta

1/2 çay kaşığı tuz

İçi için:

300 gram orta yağlı kıyma

1 adet orta boy kuru soğan

1/4 çay kaşığı tuz

1/2 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

Servisi için:

2 yemek kaşığı tereyağı

Ravioli hamuru için; un ve irmik ununu geniş bir karıştırma kabına alın. Tuzu katın. Tek tek eklediğiniz yumurtalarla hamuru kıvam alana kadar yoğurun. Streç filmle sarıp 20 dakika kadar buzdolabında dinlendirin. Ravioli hamurlarını açmadan önce iç harcı hazırlayın. Kuru soğanı minik küpler halinde doğrayın. Orta yağlı kıyma, tuz ve taze çekilmiş tane karabiber ilavesiyle yoğurun.

Toparlanan hamuru minik bezelere ayırın. Mutfak tezgahını hafifçe unlayıp bir adet hamur bezesini oklava yardımıyla yufkadan biraz daha kalın olacak şekilde açın. Yaklaşık 8x8 cm. olacak şekilde kare parçalar halinde kesin. Aynı işlemi diğer hamur bezelerine de uygulayın.

Kare hamur parçalarının orta kısımlarına hazırladığınız kıymalı iç harçtan bir tatlı kaşığı kadar yerleştirin. Ravioli makarna hamurlarının kenar kısımlarını hafif bir şekilde ıslatın. Üzerine bir kat hamur kapatıp kare şeklini verin. Kenar kısımlarının üzerinden tırtıklı bir kesici yardımıyla geçip yapışmalarını ve şekil almalarını sağlayın. Üzerlerini temiz bir mutfak beziyle örtüp buzdolabında 30 dakika kadar dinlendirin.

Derin bir tencerede bol miktarda su kaynatın. Hamurunu taze taze açtığınız için; ravioli makarnaları 6-8 dakika kadar haşlayın. Haşlanan makarnaları bir süzgeç yardımıyla çıkartıp fazla sularını süzdürün.

Tereyağını geniş tabanlı bir tavada eritin. Haşlanmış ravioli makarnaları, tereyağında 1-2 dakika soteleyin. Geniş bir servis tabağına alıp arzuya göre incecik kıyılmış maydanoz eşliğinde sevdiklerinizle paylaşın.

