



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## RAVİYOLİ (İTALYA)

2 su bardağı un  
1 çay bardağı irmik  
2 adet yumurta  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
tuz  
İçerik için;  
1 kase lor peyniri  
1 diş sarımsak  
1 adet kuru kırmızı soğan  
1 adet yumurta  
pul biber  
tuz

Hamur malzemesinden sert bir hamur yapılır 15-20 dakika dinlendirilir. Hamur iki parçaya bölünür, dikdörtgen şeklinde açılır, hazırlanan iç fındık büyüklüğünde aralıklarla hamurun üzerine konur, kenarlarına yumurta sarısı sürülür (diğer hamurun yapışması için) Açılan diğer hamur üzerine kapatılır, üzerine bastırarak iç harcın çıkıntılı durması sağlanır. Rulette kare kare kesilir, bul suda haşlanır, arzu edilen sosla servise sunulur.

---