



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAVIOLİ

90 g Sana (6 orba kaşığı)
50 g (1 küçük) soğan
100 g piliç göğüs eti
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
400 g erişte hamuru
500 ml (2 su bardağı) et suyu
65 g (1 su bardağı) parmesan veya kaşar peyniri rendesi

n hazırlık olarak soğanı rendeleyin. Tavuk kullanacaksanız küçük kuşbaşı doğrayın. Et suyunu sıcak olarak bir kenarda saklayın.

Harcı hazırlamak için Sana'nın 3 çorba kaşığını ayırıp kalanını bir tavada orta ateşte eritin. Yağ kızınca soğanı ve tavukları ilave edip, ara sıra karıştırarak soğanlar pembeleşmeye yüz tutuncaya kadar pişirin. (Eğer tavuk eti kullanıyorsanız pişirme süresini 3-4 dakika daha uzun tutun). Tuz ve biberi katıp karıştırın. Tavayı ateşten alın. Tavadaki karışımı blendera aktarın. Pre haline gelinceye kadar ekin. Blendırdaki preyi tel süzgeçten temiz bir kaba aktarın. Ağzı geniş bir duymaklı sıkma torbasına aktarın Torbayı bir kenarda bekletin.

Pazıların (hamur parçalarının) her birinin üzerine un serpererek merdaneyle yaklaşık 30 cm x 40 cm boyutunda, 2 mm kalınlığında aın. Torbadaki harcı 4 cm aralıklarla fındık büyüklüğünde ilk hamurun üzerine sıkın. Diğer açılmış hamuru, harcın bulunduğu hamurun üzerine rtn. Her iki hamuru da tırtıllı rulo ile 4cm x 4cm boyutlarında kesin.

Bir tencereye 8-10 su bardağı su koyun. 1 çorba kaşığı tuz katın. Suyu bir taşım kaynatın. Su kaynayınca ravjolileri 3-4 parti halinde kaynar suya atıp, hafif diri kalacak biçimde 10-12 dakika haşlayın. Delikli kee ile sularını iyice süzdürerek bir kaba aktarın.

Ravjolileri bir fırın kabına aktarın. Kalan 3 orba kaşığı Sana'yı bir tencerede ağır ateşte eritip, ravjolilerin üzerine gezdirin. En üste peyniri serpiştirin. Fırınınızın st katındaki salamandıyı yakın. Kabı fırının en st katına sürün. Ravjolilerin zeri altın sarısı bir renk alıp, yer yer kahverengileşmeye başlayınca kabı fırından alın. Ravjoliyi sıcak olarak servis yapın.

[ML© Pılahur için tıklayın](#)