



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAVIOLİ (İTALYA)

1 YUMURTALARIN KONMASI: Tercihen mermer tezgâh üstünde tuzu ve unu karıştırıp, ortasını havuz gibi açın. Yumurtayı ve yumurta aklarını bu çukura döküp, hamuru yumuşatmak için zeytinyağını ekleyin.

2 MALZEMENİN KARIŞTIRILMASI: Bir elinizle çevredeki unları azar azar yumurtaların ve zeytinyağının üstüne doğru itin. Parmaklarınızla sulu bir hamur haline gelinceye kadar karıştırıp, top haline getirmeye uygun sert bir hamur elde edinceye kadar unu yumurtalara karıştırmayı sürdürün.

3 HAMURUN YOĞRULMASI: Tezgâhın bir bölümünü hafifçe unlayıp, top haline getirdiğiniz hamuru elinizle iyice bastırarak yoğurun ve yumruğunuzun içiyle bastırarak yassıltın. İkiye katlayıp yeniden yoğurarak yumruğunuzla yassıltın ve bu işlemi hamur esnek, pürüzsüz bir kıvam alınca kadar (5-10 dakika) tekrar edin. Sonra hamuru bir beze sarıp, bir kenarda en az 1 saat bekletin.

4 OKLAVAYLA AÇMA: Hamuru ikiye bölüp, bir parçayı plastik filmle örtün. Öbür parçayı hafifçe unlanmış tezgâhta oklavayla daire biçiminde açıp, tersyüz ettikten sonra yeniden oklavayla açarak, işlemi neredeyse yarı saydam yufka haline gelinceye kadar tekrarlayın. Sonra öbür hamur parçasını da yufka haline getirin.

5 HARCIN DOLDURULMASI: Yufkaları pastacı rulosuyla keserek birbirine eşit 2 dikdörtgen haline getirin.

Dikdörtgenlerden birinin üstüne yaklaşık 2,5 cm aralıklarla birer tatlı kaşığı harç yerleştirin. Harçların aralarındaki yufka bölümlerine ve yufkanın kenarlarına fırçayla su sürün.

6 RAVIOLİLERİN KESİLMESİ: İkinci yufka parçasını, harç döşediğiniz parçanın üstüne serip, parmaklarınızla kenarlara ve harçların aralarına bastırarak yapıştırın. Yapıştırdığınız bölümlerden pastacı rulosuyla geçerek, raviolileri birbirinden ayırın.