RAVYOLİ (İTALYA)

HAMURU:
200 gram un (4 kahve fincanı)
50 gram un (açmak için) (1 kahve fincanı)
4 yumurta sarısı
8 gram tuz (1/2 çorba kaşığı)
SALÇASI:
200 gram kemiksiz sığır eti
40 gram çiçekyağı (2 çorba kaşığı)
100 gram soğan (1 büyük)
500 gram domates (3 büyük), ya da 1/2 kahve fincanı domates salçası
3 bardak su
İÇİ:
200 gram pişirilen et
25 gram margarin (1 çorba kaşığı)
250 gram süt (1 bardak)
25 gram rende gravyer peyniri (1 kahve fincanı)
1 yumurta akı
1/2 kahve fincanı etin piştiği salça
ÜSTÜNE:
40 gram margarin (2 çorba kaşığı)
25 gram rende gravyer peyniri (1 kahve fincanı)

1 Bir kuşaneye; 2 silme çorba kaşığı çiçekyağı koyarak kızdırman, kızınca buna; kuşbaşı doğranmış 200 gram sığır eti koyarak, et iyice kızarıncaya kadar kavurmalı, sonra bu ete; küçük doğarnmış bir büyük baş soğan katarak soğanlar da, ölmüş bir hal alıncaya kadar arada bir karıştırarak kavurmalı, sonra da bu soğanlı etlere; kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 3 büyük domates katarak domatesler de sularını çekip salçamsı bir hal alıncaya kadar pişirmeli, sonra bu etlere, 1 tatlı kaşığı tuz ile, iki üç defada olmak üzere 3 bardak da su katarak tencerenin kapağını kapatmalı ve etler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar, ortadan daha az kuvvetteki ateşte aşağı yukarı iki buçuk saat pişmeye bırakmalı ve soğuduktan sonra et makinesinden geçirmeli ve makineden geçirmiş olduğumuz et ve salçasını ayrı ayrı kaplarda ve sonradan kullanılmak üzere her ikisini de birer tarafa bırakmalıdır.
2 Sonra bir kuşaneye; bir buçuk silme çorba kaşığı margarin ile yarım kahve fincanı un koyarak ancak 2 dakika kavurmalı, sonra bunlara; bir bardak da sıcak süt ile, 1 tatlı kaşığı tuz katarak, bir taraftan da dövercesine karıştırmak, sütü una yedirmeli ve karışım koyuca muhallebi kıvamında bir hal alıncaya kadar karıştırarak on dakika daha pişirmeli ve kuşaneyi ateşten alarak, salça ılındıktan sonra, bunlara 1 adet yumurta akı, 1 kahve kaşığı karabiber, 1 kahve fincanı rende gravyer, yarım kahve fincanı etin içinde piştiği salça ile, kıyma haline getirilmiş etleri de koyarak, hepsini iyice bir karıştırmak, sıkıca bir iç yapmalı ve sonradan hamurun aralarında kullanmak üzere bir tarafa ayırmalıdır.
3 İç yapılmakta iken, diğer taraftan da hamur açılan yere 4 kahve fincanı un eledikten sonra unun ortasmı havuz gibi açmaü ve bu yere 4 adet yumurta sarısı, üç çeyrek kahve fincanı süt ile yarım çorba kaşığı tuz katarak karıştırmalı ve yoğurmak, bunları sıkıca hamur yapmalı, sonra elde edilen bu hamurun üstüne nemli bir bez örterek 1 saat dinlenmeye bırakmalıdır.
4 Bir saat sonra .hamuru, üstü kafifçe unlanmış taktaya koyarak üstüne de un serpemeli, sonra merdane üe bastırmak, kamuru aşağı yukarı bir tabak büyüklüğünde yuvarlak açmalı, sonra da tabak büyüklüğündeki bu kamuru bıçak sırtı inceliğine gelinceye kadar bir çok defalar oklavaya sararak, sarılmış olduğu kaide kamurun iki uçlarına basmak ve yuvarlamak, sonra da oklavadan çıkararak başka ucundan tekrar sarmalı, hamuru büyütmelidir.
5 Sonra, inceltmiş olduğumuz bu hamurun, baş kısmından iki parmak ilerisine ve birer parmak ara ile kazırlayarak bir tarafa bırakmış olduğumuz içten küçük fındık büyüklüğünde iç sıraladıktan sonra hamurun baş taraflarındaki iki parmak uçları hafifçe ıslatılmak ve ıslatılmış bu kısmı, için üstüne çevirdikten sonra kamurları dört köşe şekillerde kesmelidir.
6 Hamurların kesilmeleri sona erince, bunları; içinde kaynar bir kaide tuzlu su olan tencereye atarak, kamurlar yumuşak bir kal alıncaya kadar aşağı yukarı 5 dakika kaşlamak ve bu kamurları kaim dekkli bir kevgirden geçirdikten sonra iyice süzülmüş olarak servis tabağına almalı ve üstlerine sırasiyle, ancak erimiş bir kaide 2 silme çor ba kaşığı tereyağı ile, etleri pişirdiğimiz salçanın kalan kısmını koymalı Ye yanında bir tabak içinde 1 kahve fincanı rende gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.

NOT: Sürülmüş ravyolileri, içinde erimiş bir halde 2 silme çorba kaşığı tereyağı olan tavaya atarak küçük ateşte 1 dakika kadar sote ettikten sonra servis tabağına almak daha yerindedir.

ML® Pilahur için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:34784 • adı:RAVYOLİ (İtalya) • gönderen:ilke • indirme tarihi:27.04.2024 - 13:28