



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RAVIOLİ

Elif Korkmazel

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

2 adet yumurta

1 çay kaşığı tuz

İçi için:

50 gram kaşar peyniri

50 gram beyaz peynir

10 dal semizotu

Domates sos için:

2 adet büyük boy domates

Yarım çay bardağı zeytinyağı

4 diş sarımsak, tuz

Üzeri için:

1 adet yumurta

Hamuru hazırlamak için unu mutfak tezgâhına dökün. Ortasını havuz gibi açıp yumurtaları kırın ve tuzu ekleyin. Bir çatal yardımı ile yumurtaları çirpin. Unu kenarlardan ortaya toplayarak yumurtaya yedirin. (Gerekirse 4-5 çorba kaşığı su ekleyebilirsiniz.) Üzerine ıslak bir bez örterek hamuru dinlenmeye bırakın. İç harcı için, peynirleri ve semizotunu birlikte blendırdan geçirin. Diğer taraftan sosu hazırlamak için, domatesleri dilimleyip tavaya alın. Üzerine zeytinyağı ve tuzu ekleyin. Sarımsakları kabukları ile birlikte ilave edin. Ocağa oturtup orta ateşte 10 dakika pişirin. Domatesler ve sarımsaklar yumuşayınca kabuklarını sosun içinden alıp, ocağı kapatın. Dinlenen hamurunuzu bezelere ayırın. İlk parçayı, kullanacağınız muffin kalıbınızın büyüklüğünde açın. Kalıbın üzerine yerleştirin ve üzerine çirpilmiş yumurtadan sürün. Kalıbın çukur kısımlarına peynirli harçtan koyun. Kalıp büyüklüğünde ikinci bir hamur daha açın. Bir yüzüne yumurta sürüp peynirli hamurun üzerine yerleştirin. Merdane ile üzerinden geçip iki hamurun birbirine yapışmasını sağlayın. Hamuru kalıptan alıp bıçakla keserek raviolileri birbirinden ayırın. Kalan hamur parçalarını da aynı şekilde hazırlayın. Bir tencerede tuzlu su kaynatıp raviolileri haşlayın. Süzüp domates sosu veya krem peynirle karıştırın. Sonra servis yapın.