



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAVIOLİ

250 gr (2 su bardağı) un
1 kahve kaşığı tuz
3 yumurta

Un ve tuzu orta boy bir kaseye eleyip yumurtaları katınız. Ellerinizle hamuru kaseyin yanlarından ayrılana kadar yoğurup, top yapınız.

Hamuru hafifçe unlanmış bir tezgahta 10 dakika, esnek ve pürüzsüz olana kadar yoğurunuz. Hamuru nemli bir bezle örtüp, yarım saat dinlendiriniz.

Bezi kaldırıp hamuru iki yufka halinde açınız. Hazırladığınız bu hamuru iki metodla doldurabilirsiniz.

METOD I:

Bu yufkayı düz bir yere koyup seçtiğiniz harcı enlemesine ve boylamasına 5 sm ara ile yerleştiriniz. Bir fırçayla enine ve boyuna çizgi halinde bolca su sürünüz, ikinci yufkayı yavaşça kaldırıp birinci yufkanın tam üstüne yerleştiriniz. Hamuru harcin etrafında, sulanmış yerlerinden bastırarak, yapıştırınız. Hamur kesici yada keskin bir bıçakla, ıslattığınız çizgilerin üstünden keserek parçalara ayırınız.

METOD II:

Yufkaları 5 cm çapında kenarı tırtıklı hamur kesiciyle yuvarlak yuvarlak kesiniz. Yuvarlakların yarısının üstüne 1'er tatlı kaşığı harç koyup, her birinin kenarlarını bir fırçayla bolca ıslatınız. Kalan boş yuvarlakları üstlerine kapatıp, kenarlarını bastırarak yapıştırınız.

PIŞİRME:

Raviolileri pişirmek için, büyük bir tencereye 7,5 - 10 su bardağı su koyup harlı ateşte kaynatınız. Raviolileri kaynar suya atıp, tahta bir kaşıkla arasına karıştırarak 8-10 dakika, yenecek kıvamda olana kadar pişiriniz. Raviolileri delikli bir kepçeyle çıkarıp, nemli bir bezin üstünde fazla sularını süzdürdükten sonra, servis ediniz.

Not: Raviolinin yapıldığı gün kullanılması ve dinlendirildiği bir kaç saat içinde nemli bir bezle örtülmesi gereklidir.
