RAVİOLİ (İTALYAN MANTISI)

3 yumurta
3 su bardağı un
1 yemek kaşığı zeytinyağı
100 gr ricotta peyniri
100 gr cheddar peyniri
yarım limon kabuğu
1 yemek kaşığı ince doğranmış mercan köşk
3-4 yaprak taze fesleğen
3-4 yaprak taze ada çayı
3-4 yaprak tarhun
4-5 yemek kaşığı zeytinyağı
100 gr parmesan

1- Rondoda yumurta ve unu karıştırın. Sonra ufak ufak olan hamuru ezerek ve yoğurarak ele yapışmayan bir hamur meydana getirin. 15 dakika bekletin. 2- Diğer tarafta iç malzemelerini karıştırın 3- Hamuru 4'e bölün. Her bir parçayı uzunlamasına açın. Olabildiğince mantı gibi ince açın. Ama sakın un dökerek açmayın. Ozaman hamuru yapıştıramayız. Açtığınız parçaya eni ve boyu 3 sm olacak şekilde ayarlayarak iç malzemeleri koyup üstünü kapatın. Aynı mantı gibi. Bastırın, sonra kare şeklinde tırtıklı bıçağınızla kesin. Kaynamış suya atıp 4 – 5 dakika pişirin. Daha fazla değil. 4- Diğer tarafta zeytinyağını bir tavaya alın. Üzerine taze fesleğen, ada çayı, tarhun yapraklarını atıp cozur cozur kızarmasını bekleyin. Sonra tavanın altını kapatıp. Yapraklar sertleşecek. Yaprakları kenara alın ve o baharatlı yağın içine 5 dakika pişmiş olan raviolileri suyunu süzere ekleyin. Üzerine parmesanı ekleyip karıştırın. Parmesan erimeli. Sonra servis tabağına alın ve üstünü o baharat yapraklarıyla süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:68028 • adı:Ravioli (İtalyan Mantısı) • gönderen:feriha • indirme tarihi:27.04.2024 - 11:19