



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAVIOLİ

Hamuru için:

4 bardak un

2 adet yumurta

2 yemek kaşığı sıvıyağ

1/4 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

İçi için:

1 çay bardağı parmesan peyniri

1 çay bardağı kaşar peynir

Sosu için:

1 demet fesleğen

4-5 diş sarımsak

2 yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Hamur malzemeleri yoğur(sert bir hamur olacaktır). Bezelere ayır. 20 dk hamuru dinlendir. Dinlenmiş hamurları merdane yardımıyla aç. Hamurun kenarlarına yumurta akını sür ve 2 cm aralıklarla peynirleri koy. Hamurun diğer kısmını üzerine kapat. Bir bardak yardımıyla kes. Kaynayan suya tuz ve 1 yemek kaşığı sıvıyağ koy. İçine raviolileri at. 3-5 dk haşla. Kevgir yardımıyla kaynayan sudan al. Sosunu hazırlamak için tavayı ocagın üzerinde iyice ısıtın. Tereyağ ilave et. Yağ eridikten sonra dövülmüş sarımsak ,döğranmış feslegen , tuz ve karabiberi ilave et. Haslanmış raviolileri içine at. Sos ile harmanla ve servis tabağına al.