



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAVİOLİ

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Su Bardağı domates püresi
2 Su Bardağı un
3 Adet yumurta
4 Dilim kurutulmuş domates
250 gr Lor Peyniri
0,5 Demet maydanoz
4 Diş sarımsak

Maydanozu temizleyip kıyın. Un, yumurta, bir tutam tuz ve maydanozu mutfak robotunda pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar çekin. Hamuru unlu bir tezgaha alıp elinizle yoğurun. Folyoya sarıp 20 dakika buzdolabında bekletin. Domatesli sos için, kurutulmuş domatesleri ılık suda beklettikten sonra kıyın. Tereyağını tavada eritip sarımsakları kavurun. Domates püresi ve domatesleri ilave edip 5-6 dakika daha kavurun. Hamuru 4 eşit parçaya bölün. Unlanmış tezgahta oklavayla ince yufkalar açın ve üzerine temiz bir bezle örtüp hafifçe kurumaya bırakın. Yufkalardan 5'er cm'lik daireler kesin. Ortalarına birer tatlı kaşığı lor peyniri paylaşırın. Maydanozlu ravyoli hamurlarını 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 çorba kaşığı sanayağında ,bol suda haşlayıp süzün. Servis tabağına alıp üzerine domatesli sosu gezdirin. Sıcak servis yapın.