



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAVIOLİ TATLISI

THY Skylife

225 gr. Un

65 gr. Toz şeker

90 gr. Tereyağı

1 yumurta

1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Harç için:

175 gr. Taze lor peyniri

50 gr. Toz şeker

1 adet yumurta

1 yemek kaşığı karışık meyve şekerlemesi

Vanilya

25 gr. Çikolata rendesi

Sos için:

2 adet portakal suyu

1 adet portakal dilimleri

1 yemek kaşığı toz şeker

Un, şeker ve parçalanmış tereyağı karıştırılıp yedirilir. Yumurta ve limon rendeleri katılarak hamur yoğrulur. Üzeri kapatılarak dolapta 45 dakika dinlendirilir.

Harcı için lor peyniri ince elekten geçirilir. Şeker, yumurta sarısı, vanilya ve meyve şekerlemesi katılarak karıştırılır.

Dolaptaki hamuru 15x50 uzunluğunda açınız. Hamurun uzun tarafından birine aralıklı olarak 1 yemek kaşığı harcı tepeleme koyunuz. Hamurun boş kanadını harçlı kısmın üstüne kapatınız. 6 cm çapında yuvarlak bir halka ile dolgulu alanlardan yuvarlak ravioliler çıkarınız. Önceden ısıtılmış 180 derecede fırında 15 dakika pişiriniz. Üzerine pudra şekeri dökebilirsiniz. Portakal sosu ve çikolata rendesi ile sıcak sıcak servis ediniz.

