



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAVOLLİNE

75 Gr Sana Klasik
3 Adet soğan
250 gr kıyma
4 Bardak un
1 Aldığı kadar tuz
2 Bardak YOĞURT
1 Aldığı kadar karabiber
3 Diş sarımsak
2 Adet yumurta
1 Aldığı kadar pulbiber
1 Adet soda

SANA MARGARİN eritilir, ince kıyılmış soğan koyulup kavrulur ve kıymada katılarak iyice kavrulur. Yumurta yoğurma kabına alınıp çırpılır, soda da eklenip tekrar çırpılır. Tuz ve un konup yumuşak ve pürüzsüz bir hamur yapılır. 4 bezeye ayrılıp her bir beze yufka inceliğinde açılarak 4 cm lik karelere kesilir. Hazırlanan içten alınıp ortalarına koyulup muska şeklinde kapatılır. Tepsiyeye dizilir. Tencerede tuzlu su kaynatılır. Piruhiler 10dakika kadar haşlanır ve sahana yerleştirilir. SANA MARGARİN kızdırılır. Yoğurda dövülmüş sarımsak konup çırpılır. Piruhilerin üzerine dökülür. Ardından kızdırılmış tereyağı gezdirilir.