



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAVYOLİ (İTALYAN MANTISI)

5 çay fincanı un
3 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı ince irmik
1 kahve fincanı ılık su
1 su bardağı açma payı un
2 çorba kaşığı tereyağı

İÇ İÇİN:

500 gr az yağlı koyun ya da kuzu kıyması

1-2 baş kuru soğan rendesi

1 kahve kaşığı tuz

2 kahve kaşığı karabiber

ÜZERİNE VE ARASINA SERPİŞTİRMEK İÇİN:

1 adet yumurta (yufkayı yapıştırmak için)

2 çorba kaşığı tereyağ

1 su bardağı dolusu rendelenmiş kaşar peyniri.

DOMATES SOSU İÇİN:

5-6 adet küçük domates

1 küçük boy soğan

1 diş sarımsak

1 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay bardağı et suyu ya da su

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Hamur kabına un koyup ortasını açın. Yumurtaları kırın. Tuz ve irmik serpiştirerek, 1 kaşık yağ ve 1 kahve fincanı ılık suyla özlü bir hamur yoğurup nemli bez altında yarım saat dinlendirin.

Tahta üzerine hafifçe un serpererek hamuru koyun ve silindir haline getirip 5 eşit parçaya bölün. Her parçayı el ayasıyla bastırıp yumak yapın ve nemli bez altında 20 dakika daha dinlendirin.

Bu arada ravyoli ile ilgili diğer hazırlıkları yapın; iç, salça, pişme suyu ve kapları hazırlayın.

Dinlenme süresi sonunda yumakları tek tek alıp, un serpererek önce merdaneye düzgün biçimde yassıltn sonra oklavayla 2-3 milimetre kalınlığında açın. Hamuru ziyan etmemek için dikdörtgen, ya da kare biçiminde açmanız daha uygun olur. Açılan yufkaya üç parmak arayla iki fındık büyüklüğünde istenilen ravyoli içini koyup, içlerin kenarlarına fırçayla ince bir yüzey halinde çirpılmış yumurta sürün.

Aynı büyüklükte açılmış olan ikinci yufkayı içli yufkanın üzerine kapatıp, aralarındaki boşluklara temiz bir cetvel ile dikey olarak, kesmeyecek biçimde bastırın. Bir hamur ruletiyle önce uzunlamasına keserek içli şeritler elde edin; sonra cetvelle işaretlediğiniz yerlerden de keserek karelere bölün.

Kaynamakta olan tuzlu suya kesilmiş parçaları atarak 8-10 dakika haşlayın. Ateşe dayanıklı bir kaba iyice süzerek çıkartın. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirip hamurları bozmadan silkeleyerek karıştırın. Rendelenmiş kaşar peynirinin yarısı ve 1-2 fiske karabiber serpiştirin. Karıştırma işlemi bittikten sonra kalan peynir rendesini kabın üstüne serpip kızgın fırında üstten kızartın (gratine edin).

Fırından aldıktan sonra 2-3 kepçe domates sosu döküp piştiği kapla servis edin. Kalan sosu da bir sos kabına koyup servise sunun.

İç Hazırlanışı:

Kıyma, soğan rendesi, tuz ve karabiberi iyice karıştırıp yoğurarak bir kenara koyun. Yufka üzerine bu içten iki fındık büyüklüğünde kopararak yerleştirin.

Sos Hazırlanışı:

Domatesleri rendeledikten sonra ince delikli süzgeçten geçirerek çekirdekleri alın. Zeytinyağı, soyulmuş bütün soğan ve sarımsağı domates rendesine ilave ederek küçük bir tencerede orta ısıda 3-4 dakika kaynatın. 1 çay bardağı su, tuz ve karabiber ekleyip, hafif ateşte 15 dakika kaynatın; un çorbası kıvamında bir sos elde edeceksiniz. Sonra soğan ve sarmısağı çıkarıp atın.

Not: Domates sosu yerine hazır olarak satın alabileceğiniz yarım şişe ketçabı kaynatmadan ısıtıp 2 kahve fincanı et suyu, ya da suyla incelterek de kullanabilirsiniz.