



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ RAVİOLİ

1 yumurta
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı süt
3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
İç için:
1 soğan
500 gram ıspanak
1 çorba kaşığı domates salçası
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Kekik, karabiber
Tuz

Hamuru için öncelikle un, süt ve yumurtayı bir kabın içinde karıştırıp yoğurun. Tuzunu da ekleyip sert bir hamur yapın. Bu hamurları renkli yapmak isterseniz üçe bölüp, salça, ıspanak suyuyla hamurlara farklı renkler verebilirsiniz. Dinlendirilmiş hamuru açıp büyük kareler halinde kesin. İç malzemesi için çiğ ıspanak ve rendelenmiş soğanı tuz ve karabiberle tatlandırılan bir iç hazırlayın ve içine paylaşın. İsterseniz 100 gram kadar kıyma koyabilirsiniz. Katlayıp kaynayan tuzlu suyun içinde 20 dakika haşlayın. Daha sonra üzerine tereyağını ve zeytinyağını salçayla eritip gezdirin. Servis tabağına alıp kekik, nane gibi baharatlar ekleyin. Sıcak olarak ikram edin.



Fotoğraf "ayser" tarafından gönderildi. 21.07.2014