



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RİCOTTA PEYNİRLİ RAVİOLİ

<https://acunn.com>

2 yumurta
2 su bardağı un
Yarım yemek kaşığı zeytinyağı
İçi için:
200 gr ricotta peyniri
1-2 dal ince kıyılmış taze fesleğen
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
1 yumurta akı
1~2 dal taze fesleğen
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
Kiraz domates

Hamur için gerekli malzemeleri derin bir kaptaki karıştırıp yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp 30 dakika dinlendirin. Bu esnada peynirli harcı hazırlayın. Bir kaptaki ricotta peyniri, kıyılmış taze fesleğen ve baharatları karıştırın ve ardından hamuru üçe bölüp yuvarlayın. Çok az un serpererek merdane yardımıyla açın. Üzerine yumurta akı sürün.

Harçtan bir tatlı kaşığı olarak hamurun yarısına aktarın. Diğer yarısını üzerine kapatın. Tırtıklı bıçak ile kare şeklinde kesin.

Tencerede yeteri kadar su kaynatın. Hazırladığınız raviolileri tencereye alıp 4-5 dakika haşlayın. Ayrı bir tavaya zeytinyağını ve ince kıydığınız sarımsakları ekleyip soteleyin.

Haşladığınız raviolileri tavaya ekleyip 3-4 dakika soteleyin. Ocaktan almaya yakın üzerine fesleğen yaprakları, ikiye kesilmiş kiraz domates ekleyip harmanlayın.

İsteğe göre peynirli harcın üzerine, pesto sosu ekleyerek yeni bir aroma elde edebilirsiniz. Raviolinin tadını alabilmek ve sofranızı güzelleştirmek için, patates salatası ile birlikte servis edebilirsiniz.

Not: Ravioli hamurunu açarken bütün yumurta kullanmak yerine, yumurtanın sarısına ağırlık verin. Hamurun su eklemeyen yoğrulması için, sert bir kıvamı olmalıdır. Lezzetini arttırmak için, haşlanan ravioli makarnasını tereyağında soteleyebilir; hamurunun düzgün olması için makarna makinelerini kullanarak şekil verebilirsiniz. Hamurun birbirine yapışmaması için, su kaynadıktan sonra içerisine 2 damla limon ve zeytinyağı damlatmanız fayda sağlayacaktır.



© lezzetler.com tarif no:152852 • adi:Ricotta Peynirli Ravioli • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:26.03.2025 - 15:49