



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RİCOTTA PEYNİRLİ RAVİOLİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 adet yumurta
2 su bardağı un
100 gram ricotta peyniri
3 dal ince kıyılmış taze fesleğen
Tuz
Karabiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
2-3 adet çeri domates

Öncelikle hamuru için derin bir kaba unu alıp, yumurtanın sarılarıyla sert bir hamur yoğurun. Yumurta aklarını ayırın. Hamuru toparlamakta zorlanırsanız çok az su ilave edebilirsiniz. Hamurun üzerini kapatıp en az 30-40 dakika dinlendirin. İç harcı için; ricotta peyniri, kıyılmış taze fesleğen, tuz ve karabiberi karıştırıp kenara alın. Dinlenen hamuru üç eşit parçaya bölüp yuvarlayın. Çok az un serpererek merdane yardımıyla açın. Üzerine yumurta akı sürün. İsteddiğiniz boyutta kare şeklinde kesin. Harçtan bir tatlı kaşığı alarak hamurun yarısına aktarın. Diğer yarısını üzerine kapatın. Kenarlarına aparat yardımıyla tırtıklı şekiller verebilirsiniz. Dilerseniz çay bardağıyla hamuru yuvarlak kesebilirsiniz. Diğer tarafta tencerede suyu kaynatın. Hazırladığınız raviolileri tencereye alıp 4-5 dakika haşlayın. Ravioliler haşlanırken ayrı bir tavaya zeytinyağını ve ince kıydığınız sarımsakları ekleyip soteleyin. Raviolileri tavaya ekleyip bir kaç dakika tavada çevirin. Ocaktan almaya yakın üzerine fesleğen yaprakları, ikiye kesilmiş kiraz domates ekleyip harmanlayın.

