



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROKFORLU RAVİOLİ

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

PASTA HAMURU İÇİN;

1.5 su bardağı un

3 yumurta

1 çay kaşığı zeytinyağı

Tuz

İÇİ İÇİN;

1/4 su bardağı tereyağı

5 adet taze adaçayı yaprağı

1 diş sarımsak, dövülmüş

500 gr. bal kabağı, pişirilmiş ve küp küp doğranmış

1/2 çay kaşığı tarçın

1/2 su bardağı rokfor

Tuz, karabiber

TEREYAĞI İÇİN;

1/2 su bardağı tereyağı, eritilmiş

1 çay kaşığı kurutulmuş pul biber

1 dal biberiye

Hamuru için, bütün malzemeleri mikserden geçirin. Pürüzsüz bir hale gelene kadar elle yoğurun. Hamur çok yapışırsa biraz un, çok kuru olursa biraz süt ekleyebilirsiniz. Hamuru 4 top olacak şekilde bölün ve 30 dakika buzdolabında bekletin. İçi için, önce tereyağı, adaçayı ve sarımsağı tavada 2 dakika çevirin ve sonra bu karışımı bal kabakları ile harmanlayın. Tarçın ve rokforu da ekleyerek hepsini birlikte mikserden geçirin. Önceden hazırladığınız hamur toplarını uzun şeritler halinde açın. Şeritlerin ikisine çay kaşığı yardımıyla hazırladığınız iç karışımını, 2 cm aralıklarla yayın. Koyduğunuz her karışımın etrafını ıslatın ve diğer iki hamur şeridini bunların üzerine gelecek şekilde yerleştirin.

1 cm aralıklarla hamur kalıbı yardımıyla doldurduğunuz kısımları kesin. Kenarlarını parmakla bastırarak kapatın. Hazır olan ravioliyi tuzlu kaynamış suya atın ve 2-3 dakika bekletin. Suyunu süzün. Sosu için, malzemeleri karıştırın ve tavaya koyun. Devamlı karıştırarak soteleyin. Ravioli'nin üzerine ekleyin.



