



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ RAVİOLİ

2 yumurta
2 su bardağı un
3 çorba kaşığı sıvı yağı
1 çay bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
İç i için:
1 kabak, havuç ve soğan
1 çorba kaşığı tereyağı

Hamuru açmak için unun ortasına yumurtaları kırın. İçine sütü ve yağı döküp tuz ekleyerek yoğurmaya başlayın. Hamuru 10 dakika dinlendirin. Daha sonra çok ince bir tabaka halinde açın. 3 parmak eninde kareler oluşturun. İç malzeme için tereyağını eritip içinde rendelenmiş soğanı, kabağı ve havucu 5 dakika kadar kavurun. Bu iç malzeme soğuyunca kestiğiniz hamurların içlerine doldurun. Üçgen şeklinde kapatıp buhar pişirime kaplarında 10 dakika kadar pişirin. Buhar pişirme kabınız yoksa bir tencerenin içine 2 su bardağı su döküp kaynatın. Üzerine çelik bir süzgeç oturtturup içine ravjolileri yerleştirin. Ve tencerenin kapağını üzerine kapatın ki buhar olup pişirsin.