



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TAVUKLU RAVİOLİ

Hamuru için

2 adet yumurta

2 su bardağı un

3 su bardağı kadar su

1 tatlı kaşığı tuz

İçi için:

1 adet haşlanmış tavuk göğüs eti

1 çorba kaşığı un

1 adet soğan

1 su bardağı süt

1 çorba kaşığı tereyağı

4 dal maydanoz

Tuz

Karabiber

Üzeri için:

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı salça

1 çay bardağı su

Öncelikle yağı eritin soğanı kavurup üzerine unu ve sütü dökün. Tavuklu içi hazırlayıp soğumaya bırakın.

Hamuru için gereken malzemeleri yoğurup hamur yapın. Unlanmış zeminde açın kare ya da yuvarlak şekillerde kesin, tavuklu içi koyup kapatın. Tencerede tuzlu suda haşlayıp tabağa alın. Üzerine yağ, salça yakıp suyla açın 5 dakika kaynatıp sos yapın. Üzerine dökerek sıcak ikram edin.