



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU RAVIOLİ

2 Su Bardağı Un
3 Adet Yumurta
4 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
2 Çay Kaşığı Tuz

İçer için:

1/2 Adet haşlanmış tavuk göğsü
1 Su Bardağı süt
1 Çorba Kaşığı un
1 Çay Kaşığı Margarin
1 Çay Kaşığı karabiber

Sos İçin:

4 Adet Domates
2 Diş Sarımsak
2 Çay Kaşığı Tuz
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
4 Çorba Kaşığı Permesan Peyniri

Un, yumurta, yağ ve tuzu bir kaba alıp yoğuralım, 15-20 dakika dinlendirelim.

Bu arada bir tencereye margarin ve unu koyup sarartalım, didiklediğimiz haşlanmış tavuk etini ekleyelim. Sütü yavaş yavaş ilave edip karıştıralım, tuzu ve karabiberi serpeyim, koyu bir kıvam alana kadar pişirelim.

Dinlenmiş hamuru 2-3 mm incelikte açalım. Yufkanın yarısına, aralarında 1 veya 1,5 cm aralık bırakarak tavuklu karışımdan birer tatlı kaşığı yerleştirelim. Diğer yarıyı üzerlerine kapatalım. Hamur kesme aletiyle karelere bölelim (tavuklu içler ortada kalacak şekilde), kenarlarının yapışmasını sağlayalım.

Tencereye su koyup kaynatalım ve raviolileri haşlayalım.

Öte yandan rendelenmiş domatesleri ve sarımsağı, tereyağını ve tuzu bir başka tencereye koyup karıştırarak pişirelim.

Haşlanmış raviolileri servis tabağına alalım, üzerine domates sosundan dökelim, en üste de permesan peyniri serpiştirelim. Raviolimiz servise hazır.

