TAVUKLU RAVIOLI

1/2 pişmiş tavuk
1 adet yumurta
1 adet soğan
2 bardak un
4 çorba kaşığı yağ
1/2 su bardağı kaşar
1 bardak süt
4 dilim islenmiş dil
3 fiske çekilmiş hindistancevizi
1 demet maydanoz
tuz
karabiber

Yarm ay şeklinde doğranmış soğanlar, yağın yarısıyla öldürülür. Tavuk eti ve dil, parçalara ayrılır ve bir kaşık unla birlikte soğana katılır. Tuz karabiber ve hindistancevizi serpilir. Bir iki taşım kaynatılıp ateşten alınır. Maydanoz lar dallarıyla atılıp, hepsi et makinesinde çekilir. Hamur açılır. Hazırlanan iç daire şeklinde yufkanın yarısına 2 şer parmak aralıkla ve düzgün sıralar halinde konulur. İçlerin araları hafifçe ıslatılır, yufkanın diğer boş yarısı üzerine kapanır, elin yan tarafıyla sıra araları bastırılır ve iki hamur birbirine yapıştırılır. Bir ruletle içli hamurdan dört köşe parçalar kesilir . Bir kaba 6 bardak su ve tuz atılıp, ateşe konur. Su kaynayınca hamurlar içine atılır, 10 - 15 dakika haşlanır. Hepsi haşlandıktan sonra üzerlerine 2 - 3 bardak soğuk su döküp, süzülürler.Bir kabta kalan yağ da eritilir, ateşten alınıp ravyoliler içine atılır. Peynirin 1/3 ile tuz ve karabiber atılır. Bir kaç kere karıştırılır, kalan peynir serpilir ve üzeri hafifçe kızartılır. 3 - 4 kepçe domates salçası sıcak sıcak üzerine gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:48999 • adı:TAVUKLU RAVIOLI • gönderen:yasemin&mükremin • indirme tarihi:07.05.2024 - 03:08