



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI RAVİOLİ (FRANSA)

RAVİOLİ OBÖR RAVİOLİ AU BEURRE

8-10 kişilik MALZEME :

500 gr. un

3 çorba kaşığı rafine yağı

1 tatlı kaşığı tuz

3 bütün yumurta

4 çorba kaşığı su

Varsa iki üç damla sarı boya, yoksa kullanmayınız

YAPILIŞI ;

Malzemenin hepsini karıştırarak yoğurup kuvvetlice bir hamur yapınız

Üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez kapatıp yirmi dakika dinlendiriniz

Sonra yirmi santim uzunluğunda sise kalınlığında yuvarlak yuvarlayıp dört müsavi parçaya kesiniz

Kestiğiniz kısımları alt ve üstünü una bulayıp elinizle bastırarak tabak gibi yassıltıp üst üste koyunuz

Tekrar üzerlerine bez kapatıp on dakika daha dinlendiriniz

Sonra teker teker alarak önce merdane sonra oklava ile lüzumunda un serpererek bıçak sırtı kalınlığında açıp

hamurun yarısını üçer santim ara ile ve sıra Üe yarım ceviz büyüklüğünde aşağıdaki ravyolî harcını diziniz

Harcın aralarına üste gelecek hamurun yapışması için küçük bir fırça ile çırpılmış yumurta sürüp bıraktığınız hamuru üzerine kapatınız

Elinizle yapışması için harcın etrafında bıraktığınız boşluklara bastırınız

Sonra hamur keseceği ile yoksa bir tencere kapağını dik tutarak harcın yanındaki boşluklardan üç santime üç santim kare kesiniz

Kaynar tuzlu suda on dakika haşlayıp süzdürünüz

Üzerine üç çorba kaşığı kızarmış tereyağı ilâve edip servis ediniz

Ravioli harcı :

1/2 kg. dana veya sığır eti

2 çorba kaşığı margarin

2 orta boy soğan piyaz doğranmış

Yarım defne yaprağı

2 yaprak adaçayı

Az tuz

1 su bardağı su

1 adet yumurta

1/2 su bardağı ılık süt

1/2 tatlı kaşığı un

1 avuç rende gravyer

Ravioli harcının yapılışı :

Yağı küçük bir tencereye koyup kızdırıp eti ilâve ediniz

Etler bırakacağı suyu çekip pembe bir renk alıncaya kadar kavurup soğanı ilâve ediniz

Bir kaç dakika daha kavurup tuz, defne ve adaçayını ilâve edip iki üç dakika kaynatıp suyu ilâve ediniz

Orta ateşte kaynatıp suyun dörtte üç miktarını çektirinceye kadar ağır ağır kaynatınız

Süt ile unu bulamaç yapıp karıştırarak ilâve ediniz

İki üç dakika karıştırarak kaynatıp ateşten alınız ve küçük bir kaba boşaltınız

Soğuyunca kıyma makinasından çekip içersine yumurta ve rende peyniri ilâve edip karıştırıp kullanınız