



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TON RAVİOLİ

İç dolgu için:

2 kutu Zeytinyağlı Dardanel Ton (yağı süzölmüş)

1 demet maydanoz (yaprakları ayıklanmış)

1 çay kaşığı kekik

Ravioli için:

200 gr. un

2 adet yumurta

Ayrıca...

1/2 demet roka (ayıklanmış)

5 adet kiraz domates (ortadan ikiye kesilmiş)

2 yemek kaşığı zeytinyağı

İç dolgu için Dardanel Ton, maydanoz ve kekiğı mutfak robotundan geçirerek püre haline getirin. Buzdolabında 10 dakika dinlendirin.

Ravioli hamuru için bir karıştırma kabına unu ve yumurtayı koyun; pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar yoğurun.

Elde ettiğiniz hamuru 10 dakika üstü kapalı olarak dinlendirin.

Dinlenen hamuru ortadan ikiye kesin. Merdane yardımı ile her iki hamuru da 1 cm. kalınlığında açın.

İlk hamurun üzerine 5 cm. aralıklarla, çay kaşığı dolusu iç dolgu koyun. Boş kalan yerlere fırçayla su sürün ve açtığınız diğer hamuru üzerine düzgün bir şekilde bırakın. Parmaklarınızla hafifçe bastırarak iç dolguyu dağıtmadan hamuru birbirine yapıştırın. Daha sonra bir bıçak yardımıyla hamuru eşit karelere kesin. Raviolileri bol tuzlu kaynar suda yaklaşık 5 dakika haşlayın ve süzdürün. 1/2 çay bardağı haşlama suyunu ayırın.

Kabaca doğranmış rokayı ayırdığınız haşlama suyunda haşlayıp süzün. Rokayı zeytinyağı ile tatlandırıp servis tabağına alın. Üzerine raviolileri koyun. İkiye kestiğiniz kiraz domateslerle süsleyip servis yapın.

