

Kiymali Ravioli

Malzemeler

1 corba kasigi eritilmis margarin

2 su bardagi un

1 yumurta

2 kahve fincani su

Tuz

Ic malzemesi:

1 corba kasigi margarin

250 gr kiyma

2 sogan

Tuz

Karabiber

Uzeri icin:

3 corba kasigi margarin

2 corba kasigi domates salcasi

3 corba kasigi rendelenmis kasar peyniri

Tuz

Pulbiber

Yapilisi

Una eritilmis margarin, yumurta, tuz ve su ilave edip sert bir hamur hazirlayin. Uzerini nemli bezle ortup 10 dakika dinlendirin.

Ic malzemesini hazirlamak icin; soganlari soyup kiyin. 1 kasik margarin tavada eritip sogani pembelestirin. Kiymayi ilave edip kavurun. Tuz ve karabiber serpip atesten alin. Ilinmaya birakin.

Dinlenen hamuru oklavayla incecik acin. 5 santimlik kareler halinde kesip ortalarına kiymali harci paylastirin. Her kareyi ucgen seklinde kapatip iki kenarinin uclarini birbirinin uzerine gelecek sekilde birlestirin.

Tencereyi tuzlu suyla doldurup kaynatin. Ravyolileri 4'er 5'er suya atip diri kivamda haslayin. Kevgirle sudan alip yaglanmis tepsiye dizin. Uzerine 1 kasik eritilmis margarin gezdirin. Kalan 2 kasik margarin tavada eritip salcayi kavurun. Tuz ve pulbiber serpip atesten alin. Ravyoli-nin uzerine gezdirip kasar peyniri serpin. Onceden isitilmis 200 dereceye ayarli firinda peynir eriyinceye kadar pisirin. 5 dakika dinlendirip firindan cikarin ve sicak olarak servis edin. afiyet olsun.