

Çörek mantarlı ravioli

toplam süre **20 dak.** 20 dak. hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.744 kJ / 417 kcal

Yağ: **27,5 gr** Protein: **10,8 gr**
Karbonhidrat: **31,2 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

300 gr	hazır mantı hamuru
500 gr	mantar
2	soğan
1	diş sarımsak
100 gr	tereyağı
1 tatlı kaşığı	çörek mantarı tozu
1 tutam	şeker
2 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
3	sap maydanoz
1	yumurta sarısı
2	dal kekik
25 gr	ufalanmış Amaretti bisküvi

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Mantarları küçük küçük doğrayın. Soğanları ve sarımsağı soyun ve onları da ince ince doğrayın.

Adım 2

Tüm malzemeleri 2 dal kekikle soteleyin ve çörek mantarı tozu, şeker ve Kikkoman Soya Sosu çeşnilendirin. Ocağı kısın ve yoğun bir kıvam alana kadar pişmeye bırakın. Bu karışımı bir kaseye alın.

Adım 3

Maydanozu yıkayıp kuruladıktan sonra ince ince kıyın ve karışıma ekleyin.

Adım 4

Mantı hamurunu yuvarlayın ve bir kupa kullanarak daireler şeklinde kesin. Kesilmiş mantı hamurlarına yumurta sarısı sürün, ortalarına karışımdan koyun ve katlayıp sertçe bastırın.

Adım 5

Servis etmeden önce ravioliyi kaynar suda 3-4 dakika haşlayın, ardından süzüp amaretti kurabiye kırıntılarıyla biraz tereyağında çevirin.