



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU GNOCCHI

500 gr gnocchi
4 tane domates
2 yemek kaşığı margarin
1 tane soğan
1 tane sivribiber
1 diş sarımsak
Bir tutam tuz, karabiber, kekik
Bir tutam kıyılmış fesleğen

Soğan ve biberi küp şeklinde doğrayıp margarinde 2-3 dakika kavurun. Sarımsağı rendeleyip ilave edin. Domateslerin kabuklarını soyup, küp şeklinde doğrayın ve soğanlara ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp, kısık ateşte 10 dakika pişirin. Gnocchileri makarna gibi tuzlu suda haşlayıp süzün ve domatesli karışıma ekleyin. Fesleğen ekleyip, 1-2 dakika daha pişirin. Üzerine kekik serpererek servis edin.



Fotoğraf "sarı yıldız" tarafından gönderildi. 22.02.2015