



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GNOCCHI

<https://www.lezzetsirri.com>

Domates Soslu Patates

3 orta boy patates
1 çorba kaşığı un
1/2 tatlı kaşığı küçük hindistancevizi rendesi
karabiber
tuz
sos için;
4 domates
1 havuç
1 baş soğan
1/2 su bardağı kaşar peyniri rendesi
1 defne yaprağı
1/2 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1 su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı karabiber
tuz

Patatesleri haşlamaya koyun ve onlar haşlanırken sosunuzu yapın. Domateslerin kabuklarını soyarak ince ince doğrayın. Soğanı kıyın. Havucu soyup ikiye bölün. Derin bir tencereye zeytinyağını, doğranmış domatesleri, kıyılmış soğanları ve havuçları koyun. Biraz karıştırarak kavurun. Daha sonra kırmızı biberini ekleyin, defne yaprağını içine atın ve kısık ateşte 25 dakika kadar hafif hafif kaynamaya bırakın.

İyice haşlanmış patatesleri ocaktan alın. Soğuduktan sonra rendenin kalın tarafı ile rendeleyin. Derin bir kaba küçük hindistancevizini rendeleyin, unu ilave edin, karabiber ve tuz koyup haşlanmış patatesleri üstüne ilave edin. Hepsini birlikte iyice yoğurun. Hamurun çok elastiki olması gerekir.

Daha sonra hamurdan iri parçalar koparıp elinizle yuvarlayarak uzun kalın bir oklava şekline getirin Tezgaha biraz un serpin ve patates hamurunuzu biraz da unda yuvarlayarak iyice una bulayın. Böylece hamurunuz hem yapışmaz hem de pişerken dağılmaz. Hazırladığınız bagetleri hemen hemen 2 cm. kalınlığında parçalar halinde kesin. Kestiğiniz parçaları elinizle çatalın dişleri üzerinden hafifçe bastırarak yuvarlayarak şekil verin.

Büyük bir tencerede suyu kaynatın. İçine biraz tuz atın. Patates bagetlerini hızlı kaynayan suya atarak 1-2 dakika haşlayın ve bir kevgirle servis tabağına alın.

Domates sosunun içinden havuçları çıkarın, sosu patateslerin üzerine kaşıkla dökün. Rendelediğiniz kaşar peynirini serpererek sıcak sıcak servis yapın.