SALÇALI GNOKKİ

6 Patates
1 Büyük soğan
1 Küçük yemek kaşığı tereyağı
1 Yemek kaşığı un
1 Bardak un
1 Fiske şeker, tuz, biber.
1 Yumurta

Patatesleri, kabuklarını soyduktan sonra tuzlu suda 20 dakika pişinceye kadar haşlayın. Suyunu iyice süzün. Tencereyi çok hafif ateşe koyup içine yağı ilâve edin ve derhal patateslerle karıştırarak ezin. Tencereyi ateşten indirin.
İçine unu, çırptığınız yumurtayı ve biberi ilâve edip hepsini iyice halloluncaya kadar karıştırın. Sonra unlu avuçlarınız arasında patateslerden bir miktar alıp ip gibi uzun olarak parmak kalınlığında yuvariayın ve iki santim boyunda kesin. Tencerede kaynamakta olan tuzlu suya bu hazırladığınız gnokkileri birer birer yavaşça atın. Hafif ateşte gnokkiler suyun üstüne çıkıncaya kadar 3 dakika bırakın. Patatesler, hafif kaynıyan suyun üstüne çıktıktan sonra, 1 dakika daha kaynatıp ateşten indirin. Kevgir kepçe ile patatesleri sıcak servis tabağına alın. Üstüne domates salçası döktükten sonra yanında ve bir miktar da üstüne serpilmiş olarak rendelenmiş kaşar veya gravyer peyniri ile derhal servis yapın.
Salçanın hazırlanışı: Yağı ısıtın. İçine çok ince kıyılmış soğanları koyun ve pembe bir renk alıncaya kadar kavurun. Unu ilâve edin. Bir-iki dakika daha pişirin ve kabukları soyulup rendelenmiş domatesleri ilâve edip kaynatın. Kaynamaya başlayınca şekeri, tuzu ve biberi koyun. Salça suyunu çekip sade yağı ile kalıncaya kadar çok hafif ateşte pişirin.

© lezzetler.com tarif no:16350 • adı:SALÇALI GNOKKİ • gönderen:Ahmet Senyelli • indirme tarihi:10.05.2024 - 23:18