



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

4 PEYNİRLİ GNOCCHI

<https://acunn.com>

1 kg patates
3 su bardağı un
3 çorba kaşığı toz parmesan peyniri
1 adet yumurta
Bir tutam muskat
Tuz
Karabiber
Sos için:
Yarım su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
Yarım su bardağı rendelenmiş mozzarella peyniri

Arpacık soğanları soyup haşlayın. Daha sonra bir tavaya alıp üzerine bir çorba kaşığı balzamik sirke ekleyin ve karıştırarak karamelize edin. Kırmızı pancarı soyup haşlayın. İnce doğrayarak servis tabağına yerleştirin. Bir çorba kaşığı zeytinyağı ve bir tutam karabiberi bir kap içerisinde karıştırın ve pancarın üzerine gezdirin. Daha sonra üzerine Akdeniz yeşilliklerini koyun. 1'er çorba kaşığı zeytinyağı ve balzamik sirkeyi karıştırıp salatanın üzerine gezdirin. Salatanızı zeytin, kurutulmuş domates ve rendelenmiş keçi peyniriyle süsleyerek servis edin.

