BEZELYELİ GNOCCHİ (İTALYA)

1 adet soğan
30 gr. tereyağı
300 gr. donmuş bezelye
100 ml. sebze suyu
100 gr. labne
10 gr. limon kabuğu rendesi
15 ml. limon suyu
1-2 tatlı kaşığı şeker
1/2 demet nane
Tuz
Biber
Gnocchi için:
500-550 gr. patates
2 adet yumurta sarısı
60 gr. un
Muskat
Açmak için biraz nişasta
Tuz
Biber

Patatesleri yıkayıp soyun. Soyduğunuz patatesleri tuzlu suda 20 dakika haşlayın, suyunu süzün. Püre haline getirip soğumaya bırakın. Soğanı küp doğrayın, tereyağında şeffaf oluncaya kadar kavurun. Bezelyeleri sıcak suyla yıkayın, süzdürüp, soğanlara ekleyin. Sebze suyunu ilave edin, üstü açık 3 dakika kadar kaynatın. Labneyi ekleyin ve kısık ateşte eriyinceye kadar karıştırın. Patatesleri yumurta sarıları, un, tuz, biber ve muskat ile karıştırın. Nişasta serpilmiş tezgahta 2 cm. çapında rulo yapın, 1 cm. kalınlığında dilimlere kesin. Dilimleri çatalla hafifçe bastırın. Hafifçe kaynamakta olan tuzlu suya atın ve tencereyi ateşten indirin. 3 dakika suda bekletin, sonra kevgire çıkarıp suyunun iyice süzülmesini sağlayın. Bezelyeli sosa tuz, biber ve şeker ekleyin. Limon rendesi ve suyu ile tatlandırın. Nane yapraklarını ince kıyıp sosa ilave edin. Gnocchi ile servis yapın.

Fotoğraf "pinti" tarafından gönderildi. 29.09.2020