



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

DOMATES SOSLU GNOCCHI

3 adet orta boy patates
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Sebzeli sos için:
4 adet orta boy domates
1 adet orta boy havuç
1 baş orta boy kuru soğan
Yarım su bardağı eski kaşar peyniri rendesi veya parmesan peyniri
1 defne yaprağı
Yarım tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1 su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz

İlk olarak, patatesleri haşlamaya koyun ve o sırada sosu hazırlayın. Domateslerin kabuklarını soyup, tavla zarı formunda, küp küp doğrayın. Soğanı incecik kıyın. Havucu da soyup, rendeleyin. Derin bir tencereye zeytinyağını koyun, rendelediğiniz havuçları ekleyip 2 dakika kavurun. Ardından doğranmış domatesleri ve kıyılmış soğanları ekleyin. Biraz karıştırarak kavurun. Kırmızı biberi ve defne yaprağını da içine ilave edip, kısık ateşte 25 dakika kadar hafif hafif kaynamaya bırakın.

İyice haşlanan patatesleri ocaktan alın ve bir kenarda soğutun. Soğuduktan sonra da rendenin kalın tarafı ile rendeleyin. Derin bir kabin içine yumurtanın sarısını ve unu ilave edin. Karabiber ve tuzunu da koyup, haşlanmış patatesleri üstüne ilave edin. Hepsini birlikte iyice yoğurun. Daha sonra elde ettiğiniz hamurdan iri parçalar koparıp, elinizle yuvarlayarak uzun kalın bir halat gibi şekillendirin.

Tezgaha biraz un serpip, patates hamurunuzu iyice una bulayın. Hazırladığınız uzun hamurları hemen hemen 2 santimetre genişliğinde parçalar halinde kesin. Kestiğiniz parçaların üzerine çatalın dişlerini hafifçe bastırarak şekil verebilirsiniz. Büyük bir tencerede 7-8 bardak suyu kaynatın. İçine 1 çay kaşığı tuz atıp, patates hamurlarını yani gnocchi'leri, kaynayan suya atarak 2-3 dakika haşlayın ve bir kevgirle servis tabağına alın. Hazırladığınız domates sosunun içinden defne yaprağını çıkartın ve sosu patateslerin üzerine kaşıkla gezdirin. Rendelediğiniz kaşar peynirini de serperek sıcak sıcak servis yapabilirsiniz.



