



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ GNOCCHI

MALZEMELER

DOMATES SOSU İÇİN

2 x 425 gr domates püresi (hazır satılmaktadır)

1 yemek kaşığı sıvı yağ

1 soğan

1 kereviz sapı

2 havuç

Yarım çay fincanı taze fesleğen

1 çay kaşığı toz şeker

Yarım çay kaşığı karabiber

Tuz

GNOCCHI İÇİN

1 kg patates

2 çorba kaşığı tereyağ

1 çay bardağı un

2 yumurta

3 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri

Domates sosunun hazırlanışı:

Sıvı yağı kızdırarak, küp halinde doğradığınız soğanı, kereviz saplarını ve havuçları 5 dakika kavurun. Domates pürelerini, şeker, tuz ve biberi ilave edin. 20 dakika kaynattıktan sonra fesleğeni de ilave ederek ocaktan indirin.

Gnocchi'nin hazırlanışı:

Patatesleri soyup iri parçalar halinde doğradıktan sonra, büyük bir tencerede kaynattığınız suya atın. 15 dakika kadar ya da iyice yumuşayana kadar haşlayın. Suyunu süzün ve akıcı kıvamlı bir püre haline gelene kadar ezin. Tahta bir kaşık kullanarak tereyağı, unu ve çırpılmış yumurtayı püreye katın. Soğumaya bırakın.

Karışımı, un döktüğünüz bir yüzeye alın ve ikiye bölün. Bu parçaları kalınlığı 2 parmak olan uzun bir rulo haline getirin. 3-4 cm kalınlığında parçalar halinde kesin ve bir çatalla üzerlerine bastırın. Bu parçaları kaynar suda 3 dakika kadar haşlayın ve bir kevgirle süzerek çıkartın. Geniş bir servis tabağına alın ve üzerine domates sosu ilave edin.



Fotoğraf "sevda abla" tarafından gönderildi. 22.09.2020

