



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ GNOCCHI

www.schaer.com

50 g Schär [?]Farina[?]

200 g patates

1 yumurta sarısı

Tuz

Karabiber

İsteğe bağlı olarak muskat

Patatesleri haşlayın, sıcakken soyun ve patates ezici yardımıyla ezin. Tüm malzemeleri karıştırarak, katı ve pürüzsüz bir hamur haline getirin. Tuz, karabiber ve muskatı ekleyin. Hamuru parçalara bölün ve rulo haline getirin. 2 cm uzunluğunda parçalar kesin. Gnocchi[?]ye, kendine özgü şekli veren olukları yapmak için parçaların üzerine çatal ile bastırın. Gnocchi[?]yi bol miktarda tuzlu suda haşlayın ve yüzeye çıktıklarında bir süzgeçle çıkarın.

Not: Domates veya Gorgonzola peyniri sosu ile servis edin.

