



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GNOCCHI ALLA ROMANA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 su bardağı ince irmik (semolina)  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı su  
1/2 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri  
75 gram tereyağı  
Tuz, karabiber  
Üzeri için:  
Parmesan peyniri (rendelenmiş)

Süt, su ve tuz içeren karışım bir tencerede kaynamaya bırakılır.  
Kaynadıktan sonra irmik yavaşça eklenir ve karıştırılır. Topak oluşmamasına dikkat edilmeli.  
Karışım gözle görülür şekilde kalınlaşana kadar karıştırmaya devam edilir.  
Tereyağı eklenir ve iyice karıştırılır.  
Karışım homojen ve pürüzsüz bir kıvama geldiğinde ocaktan alınır.  
Sıcak hamur bir yağlı kağıt üzerine dökülerek düzleştirilir.  
Hamurun oda sıcaklığında soğuması beklenir. Ardından dilimleyici veya bir bardak kullanarak yuvarlaklar kesilir.  
Gnocchi'leri yağlı kağıt serili bir tepsiye dizilir.  
Üzerlerine rendelenmiş parmesan serpilir.  
Önceden ısıtılmış 200 °C fırında, üstleri kızarana kadar pişirilir.

