



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GNOCCI

www.miele.com.tr

250 ml Süt
250 ml Su
1/2 çay kaşığı Tuz
250 gr. sert Buğday taneleri
2 Yumurta sarısı
20 gr. Tereyağı
100 gr. Emmentaler veya Gouda, rendelenmiş

Süt, su, tuz ve irmiği bir kaba koyun ve karıştırın. Üstü kapalı olarak 850 Watt gücünde yaklaşık 6 dakika ve sonra 150 Watt gücünde yaklaşık 10 dakika kabarmaya bırakın.

Yumurta sarıları çırpın. Kaynar suya batırılmış iki yemek kaşığı ile hamurdan parçalar kopartın. Bu küçük hamurları düz ve yağlanmış bir sufle kalıbına yan yana dizin.

Peynir serpin, tereyağı parçacıklarını yerleştirin ve üstü açık olarak önceden ısıtılmış grilde yaklaşık 10 dakika altın sarısı rengini alıncaya kadar üstünü kızartın.