



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GNOCCHİ

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

Malzemeler

500 g patates

200 g un

1 yumurta

1 çay kaşığı tuz

Sosu için:

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 kırmızı soğan

1 diş sarımsak

2 domates

1 çay kaşığı kekik

1 limonun kabuğu

1 tutam toz şeker

Tuz

Karabiber

200 g ispanak

125 g mozzarella peyniri

Patatesleri bol suda haşlayın, kabuklarını soyun ve pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar ezin. Patateslerin ortasına bir çukur açın ve üzerine çok az un serpiştirin. Yumurta, tuz ve kalan unu ilave ederek kenarlarından ortaya doğru bir spatula yardımıyla karıştırın. Tüm malzeme iyice özdeşleşmeye başlayınca 4-5 dakika kadar elinizle yoğurun. Hamuru 2 bezeğe ayırın. İlk bezeyi 2 cm kalınlığında rulo yaparak açın. Bir bıçak yardımıyla 2 cm genişliğinde parçalar kesin. İkinci beze içinde aynı işlemi tekrarlayın. Gnocchileri 2 litre kaynar suda haşlayıp geniş bir fırın kabına alın. Sosu için yemeklik doğradığınız kırmızı soğanı zeytinyağında 5 dakika kadar soteleyin. Ezdiğiniz sarımsak, küp doğradığınız domates, kekik, rendelenmiş limon kabuğu, toz şeker, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Domatesler yumuşamaya başlayınca ince doğradığınız ispanağı ilave edip 1-2 dakika daha pişirip ocaktan alın. Sosu fırın kabına aldığınız gnocchilerin üzerine dökün ve ezmeden hafif karıştırın. Küçük doğradığınız mozzarella peynirini üzerine serpip önceden ısıtılmış 200 derece fırında, mozzarella peyniri eriyip üzeri kızarana kadar 10-15 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.



