



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GNOCCHI

4 adet patates
1 yumurta
Yaklaşık 2 su bardağı un (kıvamına göre bakmanız gerekecek)
Sosu için:
Yaz domatesleri rendesi
Zeytinyağı
Sarımsak
Fesleğen
Tuz
Karabiber

Patatesleri haşlayın sıcak haldeyken kabuklarını soyup ezin.
Un ve yumurtayı ekleyerek hamur kıvamına gelene dek yoğurun.
2-3 cm'lik parçalar keserek çatal ya da benzeri aparatla şekil verin. (şekil vermek sosu üzerinde daha çok tutmasına yardımcı olur)
Şekil verdiğiniz minik gnocchi'leri kaynar suya atarak su yüzeyine çakana dek haşlayın.
Bu sos malzemelerini bir sos tavasında karıştırarak pişirin.
Su yüzeyine çıktıktan hemen sonra gnocchi'leri süzüp sos içine alın.
Parmesan, kaşar, fesleğen ilave ederek bu lezzeti taçlandırın ve yaklaşık beş dakika fırında pişirin. Daha sonra servis tabağına alın.

