



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

GNOCCHİ

<https://acunn.com>

Makarna hamuru için:

5 adet orta boy patates (toplamda yaklaşık 1 kilogram)

2 adet yumurta

2 yemek kaşığı toz parmesan peyniri

1 su bardağı semolina (irmik unu)

1 çay kaşığı tuz

1/4 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

1/5 çay kaşığı rendelenmiş muskat cevizi

Domates sosu için:

5 adet orta boy domates

1 adet büyük boy kuru soğan

1 adet küçük boy havuç

3 yaprak fesleğen

1 çay kaşığı tuz

1/4 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

1 dal ada çayı

6 yemek kaşığı zeytinyağı

Üzeri için:

1 su bardağı rendelenmiş tulum peyniri

Bol suda yıkadığınız kabuklu patatesleri üzerlerini geçecek kadar su ilavesiyle orta ateşte yumuşayana kadar haşlayın.

Kabuğunu soyup püre haline getirdiğiniz patateslere; yumurta, toz parmesan peyniri, irmik unu, tuz, taze çekilmiş tane karabiber ve rendelenmiş muskat cevizi ekleyin.

Tüm malzemeyi yoğurarak poğaçaya hamuru yumuşaklığında bir hamur elde edin.

Mutfak tezgahını hafifçe unlayın. Hazırladığımız hamuru yarım cm. kalınlığında açtıktan sonra ince şeritler halinde kesin. Hazırladığınız şeritlerden küp şeklinde dilimler çıkartın. Çok büyük olmamalarına dikkat edin.

Hafif bir şekilde unlayıp çatalın arka yüzeyinde döndürerek şekil verin. sonra temiz bir bez serilmiş tepsi üzerine birbirine yapışmayacak şekilde dizin.

Domates sosu hazırlamak için; kabuğunu soyduğunuz domates, havuç ve kuru soğanı küçük parçalar halinde doğrayın.

Fesleğen yaprakları, tuz, taze çekilmiş tane karabiber kattığınız domates sosunu mutfak robotunda püre haline gelene kadar çekirin.

Zeytinyağını bir sos tavaında kızdırın. Ada çayını katıp aromasını yağa verdikten sonra alın. Hazırladığınız püre domates sos karışımını, kısık ateşte koyu bir kıvam alana kadar kaynatın.

Patates hamurundan hazırladığınız mantıları, derin bir tencerede bulunan kaynar suda bir kaç partide tek tek atın. 6-8 dakika kadar haşlayın.

Suyunu süzdürdüğünüz haşlanmış patates makarnalarını, kaynamakta olan sos tenceresine alın.

Sosuyla özleşen gnocchileri servis tabaklarına paylaştırın. Rendelenmiş tulum peyniri ilavesiyle bekletmeden servis edin.

Not: Patates mantılarını ev yapımı domates sosuyla birlikte fırınlayarak da servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:153044 • adı:Gnocchi • gönderen:Denememe • indirme tarihi:30.03.2025 - 08:49