



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GNOCCİ (NİYOKKİ) TARİFİ

2 adet iri patates
1 yumurtanın sarısı
1 buçuk su bardağı un
Domatesli sos için;
3-4 çorba kaşığı zeytinyağı
3-4 adet orta boy domates
5-6 diş sarımsak
3 yaprak taze fesleğen
Bir tutam tuz
Yarım çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
Servis için;
İzmir tulumu, parmesan peyniri ya da eski kaşar peyniri

İlk olarak patatesleri kabukları ile birlikte bol tuzlu suda haşlayın.

Soyup rendeledikten sonra patateslerin soğumasını bekleyin ve un serptiğiniz tezgaha yayın.

Patateslerin üzerine iyice çırpılmış yumurta sarısını ilave edin.

Ardından önce azar azar unu ekleyin. (ele yapışmayan bir kıvam aldığı anda unun hepsini kullanmayabilirsiniz)
Bütün malzemeyi tezgah üzerinde bir çatal ya da hamur spatulası yardımıyla karıştırın ve kıvam alana kadar yoğurun.

Hamur hazır olduğunda çok az unladığınız tezgahta merdane ile yaklaşık yarım santim kalınlıkta olacak şekilde açın.

Hamuru pizza bıçağı ile önce uzunlamasına şeritler halinde kesin.

Kestiğiniz şeritleri şekil vermek için 1-1,5 santim parçalar halinde tekrar kesin.

Ardından her bir parçayı parmaklarınızı yapışmaması için unlayarak çatalın üzerinde yuvarlayarak şekil verin.

Hazır olduğunda bir tepsiye serdiğiniz temiz mutfak bezinin üzerine alın ve serin bir yerde bekletin.

Piştirmek için büyük bir tencereye bolca su koyun. Su kaynadıktan sonra tuzunu ekleyin ve hazırladığınız makarnaları yapışmaması için tek tek içine atın, karıştırın ve kapağı açık olarak pişmeye bırakın.

Suyun üzerine çıktıklarında bekletmeden alın ve hazırladığınız sosa ekleyin.

Domatesli sosu için; öncelikle domatesleri rondodan geçirin.

İyice ısıttığınız tavaya zeytinyağı koyun ve kabuklarını soyup irice doğradığınız sarımsakları ekleyin.

Sarımsaklar kokusunu verdikten sonra domatesi ekleyin ve beş dakika kadar pişirin.

Lezzetlendirmek için tuz ve karabiberini ilave edin.

Sos hazır olunca pişen gnocchi (niyokki) makarnaları delikli bir kepçe ile alıp sosa ekleyin içine bir miktarda pişirdiğiniz sudan ilave ederek birlikte bir taşım daha pişirin.

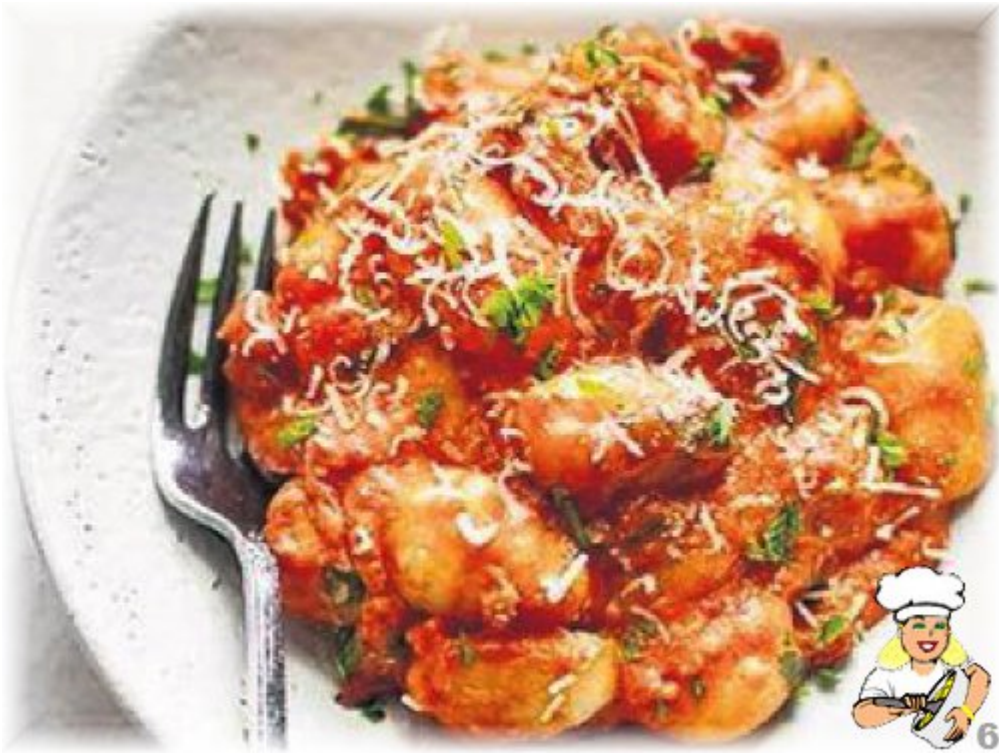
Ateşten aldıktan sonra taze fesleğen yapraklarını ekleyin.

Üzerine bolca peynir ve taze fesleğen yaprağı ilavesiyle sıcak olarak servis edin. Afiyet olsun...

Niyokki (gnocchi) yapmanın püf noktaları

Gnocchilerin üzerinin tırtıklı olması sosunu güzel çekmesi için gereklidir. Bunun için gnocchi şekil verme tahtası temin edebilir ya da tahta tırtıklı bir aparat kullanabilirsiniz.

Gnocchiye şekil verirken biraz aparatı, biraz da parmaklarınızı unlayarak makarnayı hızlıca hazırlarsanız yapışmayı önleyecektir.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 21.10.2022