



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GNOCCHİ

Hamuru için:

3 adet orta boy patates

1 adet yumurta

2 yemek kaşığı toz parmesan peyniri

2 su bardağı semolina (irmik unu)

1 çay kaşığı tuz

1/4 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

Bir tutam rendelenmiş muskat cevizi

Domates sosu için:

3 adet orta boy domates

1 adet kuru soğan

4-5 yaprak fesleğen

1 çay kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı karabiber

6 yemek kaşığı zeytinyağı

Üzeri için:

Toz parmesan peyniri

Taze fesleğen yaprakları

Patatesleri bol suda yıkayın ve kabuğunu soymadan Arçelik Ankastre Ocak'a aldığınız derin bir tencerede üzerini geçecek kadar su koyup yumuşayana kadar haşlayın.

Pişen patateslerin kabuğunu soyup Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi kasesine alıp patates eziciyle ezin ve soğumaya bırakın.

Soğuduktan sonra patateslerin üzerine; yumurta, toz parmesan peyniri, irmik unu, tuz, taze çekilmiş tane karabiber ve rendelenmiş muskat cevizi ekleyin.

Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi'nde yumuşak bir hamur haline gelene kadar yoğurun.

Hazırladığınız hamuru unladığınız tezgaha alın ve elinizle bir parça koparıp ince şerit haline getirin.

Şeritlerden de küp şeklinde küçük parçalar bölün. Büyük kesmemeye dikkat edin, haşlanacakları için biraz şişecekler.

Kestiğiniz parçaları hafif bir şekilde unlayıp çatalın arka yüzeyinde döndürerek şekil verin.

Bir tabağa birbirlerine yapışmayacak şekilde dizin.

Domates sosu hazırlamak için; kabuğunu soyduğunuz domates, kuru soğan, fesleğen yaprakları, tuz, taze çekilmiş tane karabiber kattığınız malzemeleri Arçelik Resital Doğrayıcı'da püre haline gelene kadar çekirin.

Arçelik Ankastre Ocak'a hazırladığınız sosu ve zeytinyağını döküp pişirmeye başlayın. Kısık ateşte koyu bir kıvam alana kadar kaynatın.

Patates hamurundan hazırladığınız niyokkileri, Arçelik Ankastre Ocak'ta derin bir tencerede kaynattığınız suda 8 dakika kadar haşlayın.

Suyunu süzdürdüğünüz niyokkileri, kaynamakta olan sos tenceresine alın.

Sosuyla özleşen niyokkileri servis tabağına paylaşın.

Toz parmesan peyniri ve fesleğen yapraklarıyla süsleyip servis edin.

