



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GNOCCHİ

Hamuru için:

250 gr haşlanmış patates

100 gr beyaz un

50 gr irmik unu

1 adet yumurta sarısı

Hindistancevizi

Tuz

Karabiber

Muskat

Domates sosu için:

10 ml zeytinyağı

2 diş sarımsak

300 gr taze domates

100 gr mozzarella

20 gr rendelenmiş parmesan

Tuz

Karabiber

Fesleğen yaprakları

Haşlanmış patatesler ezilir ve tüm malzemeler içine katılarak sert bir hamur elde edilir. Hamurdan uzun bir silindir yapılır, küçük parçalar halinde kesilir ve çatal ile üzerlerine şekil verilir. Tuzlu suda haşlandıktan sonra buzlu suda soğumaya bırakılır.

Ayrı bir tencerede sarımsaklar yağda sotelenir, küçük parçalara doğranmış domates, fesleğen, tuz ve karabiber eklenerek yaklaşık 20 dakika pişirilir. Mozzarella küçük küpler halinde kesilir. Gnocchi kaynayan tuzlu suda haşlanır, sosla karıştırdıktan sonra parmesan eklenir. Son dokunuş olarak taze fesleğen eklenerek ile servis edilir.

