



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GNOCCHİ

1 kg patates
1 yumurta
1 su bardağı un (daha fazlasına gerek olabilir)
Tuz
Karabiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak (ince doğranmış)
4 adet olgun domates (kabukları soyulmuş ve doğranmış) veya 1 kutu doğranmış domates konservesi
1 tatlı kaşığı şeker (isteğe bağlı, domateslerin asitliğini dengelemek için)
Tuz
Karabiber
1 avuç taze fesleğen yaprağı (ince doğranmış)
Rendelenmiş parmesan peyniri (isteğe bağlı, servis için)

Patatesleri yıkayın ve kabuklarıyla birlikte büyük bir tencereye koyun. Üzerini geçecek kadar su ekleyin ve haşlayın.

Patatesler yumuşayana kadar haşlayın (yaklaşık 20-30 dakika).

Haşlanan patatesleri süzün ve biraz soğumalarını bekleyin.

Patateslerin kabuklarını soyun ve bir patates ezici veya çatal ile pürüzsüz hale gelene kadar ezin.

Ezilmiş patatesleri geniş bir kaseye alın ve üzerine un, yumurta, tuz ve karabiber ekleyin.

Tüm malzemeleri iyice karıştırın ve yumuşak, hafif yapışkan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Gerekirse biraz daha un ekleyebilirsiniz, ancak hamurun çok sert olmaması önemlidir.

Hamuru unlanmış bir yüzeye alın ve küçük parçalar koparıp uzun, ince rulolar yapın (yaklaşık 2 cm çapında). Bu ruloları yaklaşık 2 cm genişliğinde parçalara kesin.

Kesilmiş parçaları çatalın arka tarafıyla hafifçe bastırarak şekillendirin, böylece üzerlerinde küçük çizgiler oluşur. Bu adım, sosun gnocchiye daha iyi yapışmasını sağlar.

Gnocchileri dikkatlice kaynar suya atın. Gnocchiler suyun yüzeyine çıktığında pişmiş demektir (yaklaşık 2-3 dakika).

Bir tavada zeytinyağını ısıtın ve ince doğranmış sarımsakları ekleyin. Sarımsakları altın rengi olana kadar soteleyin.

Doğranmış domatesleri ekleyin ve orta ateşte pişirin. Domatesler yumuşayıp sos kıvamına gelene kadar pişirmeye devam edin (yaklaşık 10-15 dakika).

Sosun asitliğini dengelemek için şeker ekleyin.

Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Ocaktan almadan hemen önce ince doğranmış fesleğen yapraklarını ekleyin ve karıştırın.

Pişen gnocchileri delikli bir kepçe ile sudan alın ve domatesli sosun olduğu tavaya ekleyin. Nazikçe karıştırarak gnocchilerin sosla iyice kaplanmasını sağlayın.

Gnocchileri servis tabaklarına paylaşın. Üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpin (isteğe bağlı). Taze fesleğen yaprakları ile süsleyin.

Not: Gnocchi'nin kökeni Romalılar dönemine kadar uzanır. Romalılar, bugünkü gnocchiye benzer yiyecekler yaparlardı ancak bu yiyecekler un ve suyla yapılırdı. Gnocchi'nin bugünkü hali, patatesin Avrupa'ya getirilmesinden sonra, 16. yüzyılın sonlarında ortaya çıkmıştır. Patatesin Avrupa mutfağına girişiyle birlikte gnocchi de patates bazlı bir yiyecek haline gelmiştir.