



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GNOCCHI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 kg patates (tercihen nişasta oranı yüksek olanlar)
1 su bardağı un (gereklikçe ekleyin)
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Sos İçin (Domates Sosu Önerisi):
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak (ince doğranmış)
1 adet soğan (ince doğranmış)
4 adet olgun domates (rendelenmiş)
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı şeker
Taze fesleğen yaprakları (süslemek için)
Rendelenmiş Parmesan peyniri (servis için)

Patatesleri kabukları ile birlikte haşlayın. Haşlandıktan sonra suyunu süzün ve kabuklarını soyun. Sıcakken patatesleri ezerek pürüzsüz bir püre haline getirin. Patateslerin iyice soğumasını bekleyin. Soğuyan patates püresine unu, tuzu ve yumurtayı ekleyin. Hamur ele yapışmayacak, ancak çok sert olmayacak şekilde yoğurun. Gerekirse un miktarını arttırabilirsiniz. Hamuru tezgaha alarak birkaç parçaya bölün. Her bir parçayı unlanmış tezgaha uzun ince rulolar haline getirin. Ruloları yaklaşık 2 cm uzunluğunda küçük parçalara kesin. Her bir parçayı çatala hafifçe bastırarak klasik gnocchi şekli verin. Şekillendirdiğiniz gnocchileri unlanmış bir tepsiye dizin ve biraz dinlendirin. Büyük bir tencerede bol tuzlu su kaynatın. Gnocchileri kaynar suya atın ve suyun yüzeyine çıkana kadar pişirin. Yüzeye çıkan gnocchileri kevgirle alarak süzün. Zeytinyağını bir tavada ısıtın. Sarımsak ve soğanı ekleyerek pembeleşene kadar kavurun. Rendelenmiş domatesleri ve domates salçasını ekleyin. Tuz, karabiber ve şekerini ekleyerek karıştırın. Sosu kısık ateşte 10-15 dakika pişirin. Pişen sosu gnocchi ile karıştırarak harmanlayın. Gnocchiyi tabaklara alın. Üzerine taze fesleğen yaprakları ve rendelenmiş Parmesan peyniri serpin. Sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:178915 • adı:Gnocchi • gönderen:Gül • indirme tarihi:30.03.2025 - 07:59