



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## GNOCCHI

200 gram sarı patates  
250 gram un (5 kahve fincanı)  
2 yumurta  
Tuz  
Salçası:  
350 gram sığır eti  
40 gram havuç (1 küçük)  
500 gram domates (3 büyük) ya da 150 gram tuzsuz domates salçası  
4 bardak su ya da et suyu  
1/4 demet maydanoz  
Tuz  
Nane  
Karabiber  
Üzeri için:  
80 gram tereyağı ya da margarin (4 kahve fincanı)  
100 gram rende gravyer peyniri (4 kahve fincanı)

Salça bölümünde gösterilen malzeme haşlanarak özsu salçası yaparak bir tarafa bırakmalıdır.

Salça pişmeye yüz tutunca, bir tencereye; yıkanmış üstünü kaplayabilecek kadar su katarak, iyice pişinceye kadar aşağı yukarı 25 dakika haşlanmış kabukları soyulmuş, ılık olarak et makinesinden geçirerek püre haline getirilmiş 100 gram sarı patates, 250 gram has un 2 adet yumurta ile yarım silme çorba kaşığı da tuz koyarak, yağurmalı, bunları, hafif ele yapışır yumuşaklıkta bir hamur haline getirmelidir.

Sonra, elde edilen bu hamuru, on eşit parçaya ayırdıktan sonra sıra ile her parçayı üstü unlanmış hamur tahtasına alarak, iki elle üstlerine hafifçe bastırarak yuvarlayarak, her parça hamuru ince parmak kalınlığında küçük parçalara kesmeli, sonra da kesilen parçaları unlanmış tepsiye almak, diğerlerini açarak ve keserek bütün hamurları böylece küçük parçalara kesmelidir.

Hamurlar kesilmekte iken bir tencereye 12 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakmalı, kaynayınca suya; keserek hazırlanmış olduğumuz küçük hamurları koyarak, hamurların hepsi iyice suyun üstüne çıkıncaya kadar aşağı yukarı 8 - 10 dakika haşlamak ve kevgirden geçirmeli, iyice sularını süzdükten sonra 4 çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin ile hazırlayarak bir tarafa bırakmış olduğumuz salçayı sıcak olarak koyarak, iyice bir karıştırmalı ve yanında 4 kahve fincanı rende gravyer peyniri olduğu halde servis yapılmalıdır.

Not: İtalyanca Gnocchi; Niyokki diye okunur. Besleyici olduğu kadar özellikle kilo almak isteyenlere önerilir.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 10.05.2024