



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GNOCCİ

1 ay kaşığı tuz  
yarım çay kaşığı karabiber  
1 imdik hindistancevizi  
25 gr margarin  
2 yumurta  
175 gr rendelenmiş kaşar ve gravyer peyniri  
1/2 su bardağından bir parmak fazla irmik  
500 gr süt

25 cm. genişliğindeki bir kek kalıbını yağlayın. Sütü derince bir tencerede kaynatın. Sonra irmiği karıştırarak süte katın, koyulaşıncaya kadar pişirin. ( İrmiiğin üstünde bir kaşık batmadan durabilmelidir ) Tencereyi ateşten indirin ve içine tuzu, biberi, hindistancevizini ve rendelenmiş peynirin yarısını yumurtaya katarak iyice karıştırın. Karışımı yağlamış olduğunuz kalıba serin ve iyice soğuması için sabaha kadar bekletin. Ertesi gün soğuyup sertleşmiş olan gnokcıyi 3 cm."lik kareler halinde kesin. Kesilmiş dilimleri ateşe dayanıklı bir tabağa yerleştirin. Geri kalan rendelenmiş peyniri üzerine serpiştirin ve her karenin üzerine bir çimdik yağ koyun. Sonra fazla sıcak olmayan bir fırında gnokcının üstü nar gibi oluncaya kadar kızartın ve sıcak servis yapın.



Fotoğraf "kadın hatun" tarafından gönderildi. 01.07.2019