



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI GNOCCHI

2 kg patates, haşlanmış, kabuğu soyulmuş
200 gr ıspanak
100 gr tavuk eti, göğüs, küçük doğranmış
150 gr un
25 gr İçim Tereyağı
10 gr kavrulmuş fındık, iri doğranmış
1 adet yumurta
5 çorba kaşığı et suyu
Tuz
1 tutam muskat rendesi

Kabuklarıyla haşladığınız patatesleri soyun. Sıcakken ezin ve tezgah üzerinde soğumaya bırakın. Ispanakları İçim Tereyağını erittiğiniz bir tavada iyice kavurun. Kenara alın ve soğumaları için bekleyin. Yumurta, 150 gr un, bir tutam tuz ve muskat rendesi ile birlikte mutfak robotundan geçirin. Karışımı ezmiş olduğunuz patateslerle karıştırıp yoğurun.

Elde ettiğiniz hamurdan parmak kalınlığında rulolar yapın. 2 cm'lik parçalar kesin. Bu parçalara çatalın ucu ile bastırıp yuvarlayarak gnocchi şekli verin. Gnocchi'leri hazırladıkça unlanmış tezgahın üstüne yayın. Gnocchi'leri haşlarken tencerede birbirlerine değmediklerinden emin olun. Her seferde bir porsiyon için haşlayın.

