



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES NİOKİSİ PİEMONT (FRANSA)

GNOKIS PIEMONTAISE

4 kişi için MALZEME :

750 gr. patates (4 adet orta boy)

150 gr. un

1 yumurta

50 gr. rende gravyer (1 su bardağı)

Az tuz

Az rende hindistancevizi

YAPILIŞI :

Patatesleri kabukları ile bol suda haşlayıp kaynar sudan çıkarınız

Kabuklarını sıcak olarak soyunuz

İnce delikli kalburdan veya süzgeçten bastırarak bir kabin içersine geçiriniz

İçersine, tuz, rende hindistan cevizi, peynir, yumurta ve unu ilâve edip bir kere karıştırıp birbirlerine yediriniz (Fazla karıştırmayınız)

Ceviz büyüklüğünde parçaları koparıp şekil alması için çatalın içine bastırıp yuvarlayınız

Sonra bol kaynar tuzlu suda üç dakika haşlayıp içi yağlanmış bir güvece veya küçük bir tepsiye kevgirle susuz olarak çıkarınız

Üzerine aşağıdaki sos domatı döküp üzerine biraz rende gravyer peynirini serpiniz

On dakika orta ateşli fırında pişirip üzerine biraz kızarmış tereyağı döküp servis ediniz

Sos domates :

3 çorba kaşığı tepeleme dolu domates salçası,

bir çorba kaşığı tepeleme dolu margarin, piyaz doğranmış

1 küçük soğan,

bir diş sarımsak,

bir parmak büyüklüğünde bir parça havuç,

yarım yaprak defne,

iki üç dal maydanoz,

bir çimdik toz şeker,

az tuz, 1/2 su bardağı su

Orta ateşte tencerede yağ ile soğan ve sarımsak, havuç ve dal maydanozu 1-2 dakika sote yapıp (kavurup) salçayı ilâve ediniz

1-2 dakika kavurup kalan bütün mal: ?meyi ilâve edip ağır ateşte 10 dakika kaynatıp süzdürüp kullanınız.