



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PESTO SOSLU GNOCCHİ

Gnocchi  
Pesto sos  
Parmesan peynir  
10 gr tereyađı

Gnocchi leri haşlamadan önce tavada tereyağı ile kavurun. Dış kısımları hafif kahverengileştikten sonra makarna gibi haşlayın ve süzün. Unutmayın gnocchi makarnadan daha kısa sürede hazır olur bu yüzden 5 dk sonra arada bir yumuşaklığını kontrol edin. Bu aşamadan sonra ihtiyacınız olan şey pesto sos ve parmesan peynir. Gnocchi makarnadan daha narin olduğu için sos ile karıştırırken daha dikkatli olun ve parçalamamaya özen gösterin.

