



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PESTO SOSLU GNOCCHİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 adet patates  
1.5 su bardağı un  
1 adet yumurta sarısı  
1 tatlı kaşığı tuz, karabiber  
Pesto Sosu için:  
1 demet taze fesleğen  
1 fncan çam fıstığı  
2 diş sarımsak  
1 çay bardağı zeytinyağı  
3 yemek kaşığı parmesan peyniri  
3 yemek kaşığı krema

Öncelikle patatesleri kabuklarıyla birlikte haşlayın. Soğuyunca patatesleri soyun ve rendeleyin. Tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Üstüne yumurta sarısını ekleyip, tekrar karıştırın. Unu karışıma ilave edip, yoğurun. Hamur elinize yapışıyorrsa biraz daha un ekleyebilirsiniz. Hamuru koyacağınız tezgahın üstüne biraz un dökün. Hamuru buraya alın ve üstüne tekrar az miktarda un ekleyin. Ardından hamuru küçük bir parça şeklinde kesin. Bu parçayı uzun bir sosis dilimi gibi açın ve eşit parçalarla hamuru kesmeye başlayın. Kestiğiniz hamur parçalarını çatalın arka kısmından yuvarlayarak hafif tırtıklı bir görünüme kavuşturun. Hazırladığınız gnocchi'leri kaynar suda haşlayın. Tel süzgeç yardımıyla çıkarın. Pesto sosu için; sarımsakları, çam fıstıklarını ve yıkayıp kuruttuğunuz fesleğenleri blenderdan geçirin. Sos halini almaya başladıktan sonra parmesan peynirini, kremayı ve zeytinyağını ekleyin. Tekrar karıştırın. Sos hazır. Gnocchi ile sosu buluşturabilirsiniz.

