



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## RİCOTTA PEYNİRLİ GNOCCHI

1 su bardağı risotto  
3,5 su bardağı un  
1 çay kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı margarin  
1 adet büyük boy domatez  
1 diş sarımsak  
1 su bardağı ine kıyılmış feslegen  
1 çay bardağı rendelenmiş permasan

Un, tuz, ricotta peynirinizi iyice karıştırın. Hamur kıvamına gelene kadar yoğurun.

Un serpilmiş temiz bir tezgahta hazırladığınız hamuru rulo şerit haline getirin. İnce olacak.

Şeritleri bıçakla 1,5-2 cm uzunluğunda kesin. Birbirlerine yapışmalarını için unlayın.

Kaynamış suyun içine atın 3-5 dakika haşlayın.

Sos için sarımsağı margarinle çevirin. Domatesi rendeleyip ekleyin. Fesleğenleri ince şekilde doğrayıp ekleyin. Suyunu çektirip pişen gnochileri ekleyin. Rende parmesanı da ekleyip servis yapın.

---