



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROMANA GNOCCHI

- 3 adet patates
- 1 adet yumurta sarısı
- 3 çorba kaşığı un
- 1 çay kaşığı tereyağı
- 300 gr köftelik kıyma
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 2 adet domates (kabuğu soyulmuş)
- 2 adet kereviz sapı
- 1/2 çorba kaşığı salça
- 1 adet defne yaprağı
- 1 diş sarımsak (ince dilimlenmiş)

Patatesleri yaklaşık 25 dakika iyice yumuşayana kadar haşladıktan sonra ezin.

Patatesleri, un, yumurta ve tereyağıyla birleştirerek tuz ve karabiberle lezzetlendirin.

Hamuru orta boy ipler şeklinde yuvarlayarak 2 cm kalınlığında kesin. Kestiğiniz parçalara çatalın dişiyle şekil vererek bol tuzlu kaynar suda 4-5 dakika haşlayarak süzdürün.

Teflon tavada haşlanmış hamurları kızartın ve bir kenara alın.

Soğan ve sarımsaklar pembeleşinceye kadar kavurduktan sonra sırasıyla kıyma, salça, kereviz sapı ve havuçları ilave edin.

Yaklaşık 5 dakika tüm malzemeleri kavurun ve doğranmış domatesleri ilave edin.

Son olarak defne yaprağını ilave edin.

15 dakika kısık ateşte sosu tıngırdatın ve kızarmış hamurlarla birleştirin.



Fotoğraf "pinti" tarafından gönderildi. 29.09.2020