



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI GNOCCHETTİ

3 adet orta boy patates
1 adet yumurta
2 su bardağı un
1 su bardağı patates nişastası
1 tatlı kaşığı tuz

Sos için:

3 yemek kaşığı domates püresi
1 su bardağı doğranmış mantar
8 adet kıyılmış yeşil zeytin
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı reyhan
Karabiber
Tuz

Patatesi haşlayıp rendeleyin. Yumurta, tuz ve un koyup yumuşak bir hamur elde edin. Patatesli hamuru elinizle yuvarlayarak parmak kalınlığında şerit yapın, küçük küçük kesin. Kaynayan tuzlu suya 1 yemek kaşığı zeytinyağı koyun. 7 dakika haşlayıp süzün.

Sosu için mantarları, suyunu bırakıp çekene kadar tavada kavurun. Domates püresi, karabiber, tuz ve reyhan ilave edip 2 bardak sıcak su koyun. Kısık ateşte 20 dakika pişirin. Zeytinleri gnocchetti'yle birlikte sosa karıştırın. Makarna sosla karışınca ocağın altını kapatın. Parmesan peyniriyle süsleyip servis yapın.

