



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANE HARDAL İLE GNOCCHI

Murat Bozok

1 kg patates
300-400 g un
2 adet yumurta
Tuz karabiber
1 yemek kaşığı taneli hardal

Yaklaşık 1 kg patates iyice yıkanır ve 200 derece fırında tamamen yumuşayana kadar pişirilir. Pişen patatesler sıcak sıcak soyulur ve ince aralıklı bir süzgeçten bastırılarak geçirilir. Oluşan pürenin içerisine 2 yumurta kırılır. Un da yavaş yavaş elle karıştırılarak ilave edilir. Unun hepsini tamamen yiyince tuz, karabiber ve hardal ilave edilip karıştırılır. Bolca un serpilmiş bir tezgah üzerine bir parça püreden alınıp 1 cm kalınlığında bir ip gibi yuvarlayarak açılır. 1 cm kalınlıklarında parçalara kesilir ve fazla unu alınır. Köpüren bol tereyağının içerisinde pişirilir.

