



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Gnocchi al Pomodoro - İtalyan Mutfağı



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 35 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 600 g patates
- 1,5 su bardağı un
- 1 yumurta sarısı
- 4 rendelenmiş domates
- 2 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 su bardağı parmesan
- Taze fesleğen
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa piştirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Parmesan ve taze fesleğenle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Gnocchi hamurunu kurun:

- Sıcaklığı geçmiş ezilmiş patatesi un, yumurta sarısı ve tuzla fazla yoğurmadan toparlayın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

2. Şekillendirin:



- Hamuru ince rulolar yapıp küçük parçalar kesin ve çatalla hafif iz verin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Sosu hazırlayın:

- Sarımsak ve domatesi zeytinyağında koyulaştırıp baharatlayın.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

4. Haşlayıp birleştirin:

- Gnocchileri su yüzüne çıkana kadar haşlayıp doğrudan domates sosuna alın.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Fazla un kullanmak gnocchilerin sertleşmesine neden olur.

Kiraz'ın
Mutfağı