

İtalyan Usulü Tereyağlı Adaçaylı Gnocchi

Süre: 1 Saat 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 35 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 g unlu patates
- 1 yumurta sarısı
- 1 su bardağı un (azar azar)
- 1 çay kaşığı tuz
- 60 g tereyağı
- 12 taze adaçayı yaprağı
- Yarım su bardağı rendelenmiş parmesan
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten, yumurta ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Patatesleri kabuklu halde tuzlu suda çatalla kolay delinecek kadar haşlayın. Sıcakken soyup eziciyle püre yapın; hamurun yapışmaması için buharının çıkmasını bekleyin.

Yapılışı:

1. Patatese yumurta sarısı ve tuzu ekleyin. Unu azar azar katarak yumuşak, ele hafif yapışan hamur toparlayın; fazla yoğurmayın.
2. Hamuru 4 parçaya bölüp unlu tezgahta parmak kalınlığında rulolar yapın. 2 cm parçalar kesin ve çatalla hafif iz verin.
3. Gnocchileri kaynar tuzlu suya partiler halinde atın. Yüzeye çıktıktan sonra 30-45 saniye daha pişirip kevgirle alın.
4. Tereyağını tavada eritin. Adaçayı yapraklarını ekleyip tereyağı fındık kokusu verene kadar 2-3 dakika ısıtın; gnocchileri tavaya alıp nazikçe çevirin. Parmesan ve karabiberle servis edin.

>> **İpucu:** Patatesi rondoda çekmeyin; fazla nişasta salıp gnocchiyi sakız gibi yapabilir.

Saklama:

Kiraz'ın Mutfağı

Gnocchi hamurunu bekletmeden şekillendirip pişirin; pişmiş olanları buzdolabında 1 gün saklayıp tavada ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı