

Domatesli Gnocchi

Malzemeler

1 paket Gnocchi makarna
1 dis sarimsak
1 adet kuru soğan
2 yemek kasigi siviyağ
3 adet domates
3 yemek kasigi domates rendesi
1 dal taze kekik
1 dal taze feslegen (yoksa bir tutam toz feslegen) - (dogranmis)
Tuz, karabiber
Uzeri icin;
Rendelenmis parmesan peyniri

Yapilisi

Domateslerin yesil saplarini cikarip arka kisimlarini, cok derine inmeden bicak ile carpi (X) olacak sekilde kesin.

Kaynayan suya atip, cok fazla degil, kabuklari hafif acilincaya kadar 10 - 15 saniye bekletin.

Cikartip soguk suya daldirin ve kabuklarini komple cikartin. Bu sekilde soydugunuz domatesleri her turlu sosta kullanabilirsiniz.

Aycicek yagini tencereye koyup biraz isitin ve ufak dogradiginiz sarimsagi ilave edip kokusu cikana kadar, yakmadan kavurun.

Uzerine yine ufak dogradiginiz kuru sogani ekleyip kavurmaya devam edin.

Uzerine kup dogradiginiz domatesleri koyup pisirmeye baslayin. Domatesleriniz mevsim geregi renksiz ve sulu degilse domates puresi ya da domates salcasi kullanabilirsiniz. Suyunu cekmeye basladiginda icine dogranmis taze baharatlarinizi, tuz ve karabiberi ekleyin.

Puruzsuz bir kivam icin rondoya aktarip cektirin.

Ayri bir tencerede makarna icin su kaynatin.

Kaynayan suya makarnanizi ve tuzu ilave edin.

Makarnaniz yumusadiktan sonra suyunu suzup sicak sosunuz ile birlestirin.

Uzerine rendelenmis parmesan peyniri serpip sicak servis yapin.