



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## DENİZ MAHSÜLLÜ GNOCCHI

600 gram beyaz etli ayıklanmış balık  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Hamur için: 1 kg patates  
100 gram patates unu  
250 gram nişasta  
1/4 demet ince kıyılmış dereotu  
Yarım tatlı kaşığı sarımsak tozu  
Tuz  
Haşlama suyu için:  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 su bardağı tavuk suyu  
1 su bardağı su  
Sos için:  
2 çorba kaşığı tereyağı  
100 gram krema  
75 gram toz parmesan  
3 diş sarımsak  
1 adet küçük boy soğan  
1 adet renkli süs biberi  
Yarım su bardağı tavuk suyu  
Yarım çay bardağı tuz  
20 gram patates unu

Hamur için, patatesler pişinceye kadar haşlayıp kabuklarını soyun. Rendenin ince tarafıyla rendeleyin. Üzerine patates unu, nişasta, sarımsak tozu, tuz ve kıyılmış dereotunu ekleyip yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp küçük köfteler hazırlayın. Üzerine çatalla şekil verin. Nişasta serpilmiş tepsiye dizin. Dondurucuda dondurun. Yapışmaz yüzeyli tavada hazırlanmış balıkları tereyağıyla birkaç dakika soteleyin. Sos için küçük bir tencerede tereyağını eritin. Eriyen tereyağına ince kıyılmış sarımsak ve soğanı ekleyip soteleyin. Hafifçe pembeleştikten sonra küp doğranmış renkli biberi ekleyin. Tavuk suyu, tuz ekleyip 5 dakika kaynatın. Krema ve toz parmesanı ekleyip çırpma teliyle karıştırarak koyulaştırın. Son olarak patates ununu ekleyip karıştırın. Haşlama suyu için tavuk suyu ve suyu bir tencereye alın. İçine tereyağı ve zeytinyağı ekleyin. Kaynadıktan sonra donmuş gnocchi'leri suya tek tek atıp 4-5 dakika haşlayın. Haşlanmış gnocchi'leri servis tabağına alın. Üzerine sotelenmiş balıkları yerleştirin. Sosla servis yapın.



Fotoğraf "pinti" tarafından gönderildi. 29.09.2020