AKDENİZ USULÜ BALIK YAHNİSİ

2 pırasa (ayıklanıp, yıkandıktan sonra, beyaz ve yeşil bölümleri ayrı ayrı doğranmış)
12 tane karabiber
1/4 tatlı kaşığı kekik
1/4 tatlı kaşığı biberiye
1 defne yaprağı
1 kg beyaz etli balık
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
bir tutam safran
500 g patates (kabukları soyulup, irice parçalar halinde doğranmış)
750 g olgun domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, doğranmış)

Büyük bir tencereye 4 su bardağı su koyup, pırasaların yeşil bölümleri, tane karabiberler, kekik, biberiye ve defne yaprağını ekleyin. Tencereyi orta ateşe oturtup, bir taşım kaynattıktan sonra, ateşi kısın ve karışımı 15 dakika pişirin. Çorba suyunun içine balıkları ekleyip, yaklaşık 5 dakika daha pişirip, tencereyi ateşten alın, sarımsak ve safranı ekleyip, iyice karıştırdıktan sonra, oda sıcaklığında 30 dakika bekletin.
Tencereyi tekrar orta ateşe oturtun. Pırasaların beyaz bölümlerini ve patates parçalarını ekleyip, karışımı pırasalar yumuşayıncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Domatesleri ekleyip, karışımı patatesler yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin.
Kâsedeki balıklı karışımı suyuyla birlikte ekleyip, yaklaşık 3 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, yahniyi 6 çorba kâsesine bölüştürerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30340 • adı:Akdeniz Usulü Balık Yahnisi • gönderen:O'kadın • indirme tarihi:24.04.2024 - 03:15