BADEMLİ BALIK ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):
1/2 kilo dil balığı,
150 gram kırık pirinç,
100 gram badem içi,
100 gram salam,
40 gram margarin yağı,
1/2 tava ekmeği,
3 yumurta,
1 baş soğan,
1 demet maydanoz,
1 gram safran,
8 bardak et suyu,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı : Dil balığını önce filetolara ayırın sonra her filetoyu küçük parçalara doğrayın. Badem içlerini ılık suda tuttuktan sonra kabuklarını soyup sıcak fırında kurutun ve havanda döverek un haline getirin. Yumurtaları haşladıktan sonra kabuklarını soyun.
Beri yanda margarin yağını bir tencereye koyarak ateşe oturtun. Yağ kızdıktan sonra rendelenmiş soğanla tavla zarı ufaklığında doğranmış olan salamları içine atıp tahta kaşıkla hafifçe pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar ve salamlar pembeleştikten sonra ayıklanmış ve yıkanmış olan pirinci içine atıp karıştırın. Sonra bir fincan sıcak et suyunda eritilmiş olan safranla birlikte badem ununu katın. Bir dakika karıştırdıktan sonra kalan et suyunu dökün.
Tuzunu ve biberini de serptikten sonra hafif ateşte yarım saat pişirin. Bu süre sonunda pirinç helvelenince dil balığını tencereye atın. 25 dakika daha kaynattıktan sonra kabı ateşten indirin.
Beri yanda tava ekmeğini dilim dilim kestikten sonra kenarlarındaki kabuklu kısımlarını çıkarın ve fırında her iki taraflarını kızartın. Kızarmış olan ekmekleri büyük ve çukur bir servis tabağının dibine döşeyin. Sonra çorbayı üzerine boşaltın. Üstünü ayıklanmış yıkanmış, incecik kıyılmış maydanoz ve yuvarlak yumurta dilimleriyle süsledikten sonra sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:12205 • adı:BADEMLİ BALIK ÇORBASI • gönderen:vardar • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:53