BALIK ÇORBASI

1— Balık çorbalarında balığı bütün olarak kullanmak isliyorsanız, oval bir tencereyi tercih edin. Tencerenin alt kısmına alüminyum kağıt yayarsanız , balığı pişirdikten sonra tencereden çıkarmak daha kolay olacaktır. Balık ile birlikte tencereye doğranmış taze soğan, defne yaprağı koyabilirsiniz. Balık haşlandıktan sonra, alüminyum kağıt ile birlikte balığı sudan çıkarın.
2- Balığın derisini çıkarın. Balık sıcakken daha kolay soyulacaktır. Üst derisini çıkardıktan sonra iç kısmını enine olarak yarın.
3— Kılçığını çıkarın. Küçük parçalara bölün. Balık suyunu süzün ve bir tarafa ayırın.
4— Yapraklı sebzeleri yağda kavurun. Bir bez üzerine alarak çok küçük parçalar halinde doğrayın.
5— Diğer sebzeleri çok küçük parçalar halinde kesin. Balık çorbasına; taze soğan, kabak ve maydanoz ile dereotu ilave edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:33081 • adı:Balık Çorbası • gönderen:bohem • indirme tarihi:07.05.2024 - 08:50