BALIK ÇORBASI

1 kg. beyaz etli büyük balık
1 baş soğan
3 adet havuç
1 çay fincanı pirinç
2 adet yumurta
2 adet limon suyu
12 bardak su
Yeterince tuz, biber

Balığı yıkayıp temizleyiniz. Geniş bir tencereye ister bütün, ister parçalayarak koyunuz. Üzerine iri doğranmış soğanı, havucu, 12 bardak suyu ekleyiniz. 1.5 limon suyunu içine sıkınız. Orta hararetli ateş üzerinde balık ve sebzeler yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Pişince tencereyi ateşten alıp, tenceredeki balıkları ayrı bir kaba çıkarınız. Tenceredeki sebzeleri tel süzgeçten ezerek suyunu süzünüz. Tencereyi tekrar ateşe koyup, ayıklanmış ve yıkanmış pirinci ilave edip, pirinçler uzayıncaya kadar pişiriniz. Bu arada su az gelirse biraz sıcak su ekleyiniz. Öte yanda balıkların deri ve kılçıklarını ayıklayıp, etlerini küçük küçük ayırınız. Pirinçler pişince balık etlerini tencereye atınız. Bir iki taşım kaynatınız, iki yumurta sarısını limon suyuyla çırpıp, çorbaya katınız. Bir taşım kaynatıp çorbayı ateşten alınız. Üzerine kıyılmış maydanoz gezdirip sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: Bu çorba balıkların sade baş, kemik ve kuyrukları kaynatılıp da yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:7970 • adı:BALIK ÇORBASI • gönderen:ananas • indirme tarihi:08.05.2024 - 21:21