BALIK KÖFTELİ ACI TATLI ÇİN ÇORBASI

250 g yağsız sığır (ya da dana) kıyması
500 g beyaz etli balık (haşlanmış)
2 taze soğan (ayıklanıp, ince doğranmış) bir tutam zencefil (isteğe bağlı)
1 yumurtanın akı (çırpılmış)
8 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
12,5 cl. (1/2 su bardağı) limon suyu (taze sıkılmış)
1 tatlı kaşığı sirke
250 g kavun topları (dondurma kaşığıyla çıkarılmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz

Kıyma, balık etleri, taze soğanlar, zencefil (isteğe bağlı) ve yumurta akını bir kâseye koyup, iyice yoğurun.
Avuçlarınızı ıslatarak, bu harçtan yaklaşık 2,5 cm çapında yuvarlak köfteler yapın ve bir kenara bırakın.
Bir tencereye tavuk suyunu koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, pul kırmızıbiber, sirke ve limon suyunun 4 çorba kaşığını ekleyerek, karıştırın.
Hazırladığınız köftelerin yarısını, kaynamakta olan suya koyup, 5 dakika pişirin. Köfteleri delikli kepçeyle bir tabağa çıkarıp, bir kenara bırakın. Kalan köfteleri koyup, 5 dakika pişirdikten sonra, tabağa çıkardığınız köfteleri de ekleyip, birkaç dakika ısıtın. Kavun toplarını, tuzu ve kalan limon suyunu ekleyip, tencereyi ateşten alın ve çorbayı bir çorba kâsesine aktararak, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30288 • adı:Balık Köfteli Acı Tatlı Çin Çorbası • gönderen:allı turna • indirme tarihi:16.04.2024 - 21:45