



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİZİM MUTFAK SOMONLU KREMALİ MANTAR ÇORBASI

1 dilim somon balığı
1 soğan

Bir dilim iyice yıkanmış temizlenmiş derisi çıkarılmış somon balığı teflon bir tencere ye içine hiç su konmadan orta ateşe konur. Balığın tenceresine bir baş soğan dörde bölünerek konur, 3-4 adet tane karabiber de eklenir. Soğan ve karabiber balığın kendine has kokusunu biraz hafifletiyor ve güzel bir aroma veriyor. (Balık kendisuyunu saldığı için ayrıca su i ve yağ ilave etmek gerekmiyor.) Balık piştikten sonra biraz soğumaya bırakıyoruz ve o arada bizim mutfak kremalı mantar çorbasını pişiriyoruz. Çorbamız kaynayınca altını kısıp somon balığımızı güzelce ayıklıyoruz zaten kolay ayıklanan kılçıkları çıkarıp iri parçalar halinde didiklediğimiz somon balıklarımızı kısık ateşteki çorbamıza ilave edip bir taşım daha beraberce kaynatıp ocaktan alıyoruz. Tabağınia aldığımız çorbamızı n üzerine kıyılmış dereotu serperek servis ediyoruz.

Not: Bu çorbayı balık hiç sevmeyen kardeşime balığı sevdirebilmek ve farklı şekillerde tüketmesini sağlayabilmek için denemiştım fakat çok hepimiz çok sevdik sık sık yapıyorum. Böylelikle çorbanın hem besin değeri artıyor hemde lezzet kazanıyor. Gıda teknikeriyim sağlıklı beslenmeye özen gösteriyorum ve Bizim mutfak ürünleri Avrupa standartlarında üretildiği için tercih ediyorum.