DENİZ ÜRÜNLERİ ÇORBASI

1 kahve fincanı zeytinyağı
4 adet iri soğan, piyaz kesilmiş
2 adet iri domates, soyulmuş, ince doğranmış
1 diş ince kıyılmış sarmısak
1 gram safran
1-2 damla zerdeçal
7 su bardağı Balık Suyu
Baharat Torbası
1 tatlı kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
Balıklar için:
1 kahve fincanı zeytinyağı
3-4 santime kesilmiş 30 parça muhtelif balık
1/4 çorba kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı balık suyu
Az dereotu

Suyunun hazırlanması:
1) Yağı bir tencereye koyup kızdırınız. Soğanı ilâve edip ağaç bir spatula ile soğanı yakmadan ve sarartmadan 3-4 dakika kavurup domatesini ve sarımsağını ilâve ediniz.
2) 3-4 dakika daha kavurup safran ve zerdeçal, balık suyunu ve Baharat Torbası'nı ilâve ediniz.
3) 1 saat ağır ağır kaynatınız ve Baharat Torbası'nı çıkarıp atınız.
4) Unla tereyağını karıştırıp sonra çorbanın içine karıştırarak yediriniz. 1 dakika kaynatıp bir kenara ayırınız.
Balıkların hazırlanması:
1) Dibi düz bir tencereye yağı koyup kızdırınız ve üzerine balıkları, tuz, biber, defne ve balık suyunu ilâve edip, 7-8 dakika ağır ateşte kaynatınız.
2) Balıkları kapalı bir güvece diziniz, tencerede kalan balıkların suyunun yarısını çektirip yukarıda hazırladığınız çorba suyunun üzerine süzdürünüz.
3) Bir kere kaynatıp dereotunu ilâve edip, balıkların üzerine döküp kaynar olarak servis yapınız.

Not: Balık çorbası ile her zaman ince kızarmış ve kızardıktan sonra sarmısakla ovulmuş sandviç ekmeği veriniz.

© lezzetler.com tarif no:81609 • adı:Deniz Ürünleri Çorbası • gönderen:im • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:42