DOMATESLİ BALIK ÇORBASI

2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 soğan (ince doğranmış)
1 rezene (kök bölümü ayıklanıp, ince doğranmış; sap ve yaprakları, balık suyu ve süsleme için ayrılmış)
3 diş sarımsak (ince kıyılmış)
500 g olgun domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, doğranmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam kırmızıbiber
250 g balık eti (haşlanmış)
Balık suyu:
500 g balık kılçık ve kafaları (yağsız balıkların)
1 iri soğan (ince doğranmış)
1 kereviz sapı (ince doğranmış)
birkaç maydanoz dalı (isteğe bağlı)
8-10 tane karabiber

Balık suyunu hazırlamak için, bir tencereye 8 su bardağı su koyup, balık kılçık ve kafaları, soğanlar, kereviz sapları, rezene sapları, rezene yapraklarının yarısı ve maydanozları (isteğe bağlı) ekledikten sonra, tencereyi orta ateşe oturtarak, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, 15 dakika pişirerek, yüzeyde biriken köpüğü kaşıkla atın. Bir taşım kaynattıktan sonra, ateşi yeniden kısarak 10 dakika pişirin.Tane karabiberleri ekleyip, 5 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alarak, bir kâse üstüne yerleştirilmiş süzgeçten süzün (süzgeçte kalan parçalar, kafalar ve kılçıkları atın). Süzdüğünüz balık suyunu yeniden tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yaklaşık 4 su bardağı kalıncaya kadar kaynatın.
Bu arada zeytinyağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca soğanlar, rezene kökleri ve sarmısağı ekleyip, tencerenin kapağını kapatarak, soğanlar yumuşayıncaya kadar (10 - 15 dakika) pişirin. Domatesler, tuz ve kırmızıbiberi ekleyip, öbür tencerede kaynamakta olan balık suyunu da katın. Sonra ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, 45 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, karışımı azar azar blendır kabına aktararak (her katışta iyice karıştırın), krema kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Yeniden tencereye aktarıp, balık etlerini ekleyerek, tencereyi kısık ateşe oturtun ve çorbayı iyice ısıtın. Tencereyi ateşten alıp, kalan rezene yapraklarıyla süsleyerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30271 • adı:Domatesli Balık Çorbası • gönderen:Şahmaran • indirme tarihi:20.04.2024 - 12:42