KIRLANGIÇ BALIĞI ÇORBASI

2 Orta büyüklüğünde Kırlangıç Balığı
4 Bardak şu
Tuz
1 Soğan
3 adet küçük havuç
1 patates
1 Yumurta sarısı
1 demet maydonoz
Bir kaç tane karabiber
2-3 fiske kekik
1 defne yaprağı
50 gr. Tereyağı ve margarin
1 limon suyu
1 çorba kaşığı un

Kırlangıç balığını ayıklayınız ve biraz tuzlayınız, üzerini kaplayacak kadar su içine balıkları koyunuz.
Tuz, kıyılmış soğan, halka halka doğranmış havuç, maydonoz demeti ayrıca dörde bölünmüş soğan, bir kaç tane karabiber, defne yaprağı ile ateş üzerinde 30 dakika kaynatınız.
Balıklar biraz yumuşayınca tencereden çıkarınız.
Kılçıklarından ayırınız ve etlerini küçük küçük kesiniz.
Diğer bir kap içinde yağı eritiniz, unu ilâve ediniz, 5 dakika karıştırınız, kavurunuz ve üzerine yavaş yavaş balık suyunu ilâve ediniz (bir taşım kaynatınız).
Ayrıca bir kâse içinde yumurtayı çatalla çarpınız.
Yumurtaları çarptığınız kâseye biraz balık suyundan koyunuz ve çorbanın içine dökünüz.
Bir kaç dakika sonra biberini, tuzunu, limon suyunu ilâve ediniz.
Daha önce hazırladığınız fakat küçük kesilmiş patates ve bir kaç havuç ilâve ediniz, ince kıyılmış maydonoz yaprakları ile süsleyiniz.

© lezzetler.com tarif no:37845 • adı:KIRLANGIÇ BALIĞI ÇORBASI • gönderen:Kibele • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:56