ALABALIK ÇORBASI

Ayşe Tüter

1 adet alabalık
1 demet maydanoz
1 soğan
1 pırasa
1 havuç
3 adet kereviz sapı
Defne yaprağı
2-3 diş sarımsak
1 çay kaşığı safran
1 patates
Kekik
SOSU:
1 çay bardağı krema
1 limon suyu
Tuz
1 yumurta sarısı

Tencereye sebzeleri koyun. (Maydanoz, soğan, pırasa, havuç, kereviz sapı, patates ve sarımsak) Balığı fileto olarak kesin. Kılçıklarını yıkayın. Kafası ile birlikte ayrı bîr tencereye koyun. Üzerine 3 su bardağı su ekleyip kısık ateşte 1 saat pişirin ve süzün. Tenceredeki sebzelerin üzerine ilave edin. Sebzeleri kısık ateşte 20 dk. pişirip mikserden geçirin. Ayrı bir tasada 2 kaşık yağ ile küçük doğradığınız balık etlerini soteleyin. Tencereye ilave edin. İnce kıyılmış maydanozları koyup sosunu ekleyin. Daha sonra bir taşım kaynatın.
Sosu: Kremayı, limon suyunu, tuzu ve yumurta sarısını iyice çırpın ve yavaş yavaş tencereye ilave edin.

© lezzetler.com tarif no:65119 • adı:Alabalık Çorbası • gönderen:kandil • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:12