ISPANAKLI BALIK ÇORBASI

2 soğan (doğranmış)
2 kereviz sapı (doğranmış)
bir tutam hintcevizi rendesi
bir tutam kekik
1 defne yaprağı
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
5 su bardağı balık suyu
500 g beyaz ve sert etli balık filetosu (derisi soyulup, yaklaşık 2,5 cm boyunda parçalara kesilmiş)
2 çorba kaşığı mısır nişastası
750 g ıspanak (sapları ayıklanıp, yıkanmış)
35 g (2 çorba kaşığı) krema

Soğanlar, kereviz sapları, hintcevizi rendesi, kekik, defne yaprağı, karabiber ve balık suyunun 1 su bardağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, karışımı birtaşım kaynatırı. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, karışımı 30 dakika pişirin. Ateşi biraz yükseltip, tencerenin kapağını açarak, karışımı orta ateşte suyunu çekip, soğanlar hafifçe kahverengileşin-ceye kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin.
Bu arada başka birtencereye kalan balık suyunu koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, ısıtın. Isınınca balık parçalarını koyup, saydamlıklarını yitirinceye (ama sertliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar (yaklaşık 3 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, balık parçalarını delikli kepçeyle bir tabağa çıkarın (pişme suyunu saklayın).
Pişme suyunun 1 su bardağını küçük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, birtaşım kaynatın. Kaynayinca mısır nişastasını sürekli karıştırarak katıp, koyulaşıncaya kadar (yaklaşık 4 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın. Kalan pişme suyunu öbür tencerede kaynamakta olan soğanlı karışıma katıp, ıspanakları ekleyerek, ıspanaklar yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 4 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, içindeki sebze karışımını blendır kabına aktararak, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Karışımı yeniden tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, çorbayı ısıtın. Isınınca, karıştırarak kremayı, öbür tenceredeki mısır nişastalı karışımı ve haşlanmış balık parçalarını ekleyip, 2 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, çorbayı 6 çorba kâsesine bölüştürerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30275 • adı:Ispanaklı Balık Çorbası • gönderen:Şahmaran • indirme tarihi:24.04.2024 - 16:23