İZLANDA USULÜ SÜTLÜ BALIK ÇORBASI

500 gr. kılçığı temizlenmiş beyaz etli balık
1/2 litre süt
30 cl. su
1 adet orta boy soğan
3-4 adet patates
1 defne yaprağı
Kekik
Tuz
Karabiber
30 gr. margarin

Suyu kaynatın. balıkları bu suya koyarak biraz kaynatın. Balıkları sudan çıkarın. Etlerini ayırıp bir tabağa koyun. Üzerini kapatarak bir kenara ayırın. Suyu süzgeçten geçirin. Büyük bir tencereye margarini koyun ve eritin. Rendelenmiş soğanı bu yağda hafifçe kızartın. Süzgeçten geçirdiğiniz balık suyunu soğana ilave edin. Soyulmuş ve küçük kare parçalar halinde kesilmiş patatesleri defne yaprağını ve kekiği suya koyun. Tuz ve karabiber ile tadlandırın. 15-20 dakika kısık ateşte pişirin. Sonra sütü ilave edip 5 dakika daha kaynatın. Balıkları buna ilave edin. Kızarmış ekmek ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:33164 • adı:İzlanda Usulü Sütlü Balık Çorbası • gönderen:saltuk • indirme tarihi:19.04.2024 - 23:21