KEFAL BALIK ÇORBASI

1 Adet kefal baligi
1 Adet havuç
1 Adet patates
1 Adet kereviz
4-5 Adet defne yapragi
1 Çorba kasigi salça
1 Demet maydanoz
1 Adet limon
2 Çorba kasigi un (tepeleme)
1-2 Çorba kasigi tereyağı veya margarin
1 Adet soğan

Tencereye yagi alip, eritin.
Sogani yemeklik dograyip, ilave edin.
Soganlar pembelesene dek kavurun.
Patates, havuç ve kerevizin kabuklarini soyup, findik iriliginde dograyin.
Sebzeleri de tencereye aktarip, ara sira karistirarak sote edin.
Sebzeler yumusamaya baslayinca tencereye yeterince su, salça ve tuz ilave edin.
Kefalin kafasini ve iç organlarini temizleyip, özenle yikayin.
2 santim eninde yuvarlak dilimler halinde kesin.(bel kemigini çikarmadan)
Tencereye iri dogradiginiz balik parçalarini da ilave ederek agir ateste baliklar ve sebzeler yumusayana dek pisirip, tencereyi atesten alin.
Çorbanin suyunu delikli süzgeçten geçirin.(sebzeler tadini baliga verdigi için sebzelerin posali kismini kullanmaya gerek kalmaz)
Tereyağıini eritip, unu ilave edin.
Un sararana dek kavurun.
1 Kepçe çorbanin suyundan ilave edip, unubulamaç haline getirip, tencereye aktarin.
1 Tasim kaynattiktan sonra atesten indirin.
Tabaklara birer dilim kefal koyup, üzerine çorbanin suyundan bir kepçe gezdirin.
Limon sikarak servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:4275 • adı:Kefal Balık Çorbası • gönderen:dertli • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:14