KREMALI MANTARLI SOMON ÇORBASI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Dilim somon
1 Paket krema
2 Çorba Kaşığı un
1 Tutam tuz
3 Dal dereotu
3 Diş sarmısak
2 Adet defne yaprağı
1 Adet kuru soğan
1 Tutam karabiber
1 Kase mantar

Balık suyu için önce soğanları piyaz şeklinde doğruyoruz. Tencerenin içerisine alıp üzerine defne yaprağı, tane karabiber, tuz ve temizlenmiş somon dilimlerini koyuyoruz. Suyunu da ilave edip pişiriyoruz. Pişen somonları tencerenin içerisinden alıyoruz. Çorbanın suyunu süzüyoruz. Tencerenin içerisine SANA YAĞINI eritiyoruz. Üzerine doğradığımız mantar ve sarımsakları ilave edip kavuruyoruz. Kavrulduktan sonra üzerine un ilave ediyoruz. Üzerine soğuk su, balık suyu ve kremayı döküp pişiriyoruz. Mantarlar Piştikten sonra haşlayıp doğradığımız somonları ilave ediyoruz. Servis tabağına alıp üzerine doğradığımız dereotunu serpiyoruz. Sıcak olarak da servis ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:78250 • adı:Kremalı Mantarlı Somon Çorbası • gönderen:supernova • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:07