



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZLI BALIK ÇORBASI (VİETNAM)

6 iri mantar
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
3 taze soğan (ayıklanıp, beyaz bölümleri doğranmış; yeşil bölümleri iri parçalar halinde verevine kesilmiş)
3 diş sarımsak (ince kıyılmış)
5 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
250 g kuşkonmaz (ayıklanıp, yaklaşık 2,5 cm boyunda verevine kesilmiş)
1 çorba kaşığı soya sosu
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
500 g balık eti
2 çorba kaşığı maydanoz (ya da kişniş, kıyılmış)
maydanoz yaprakları (süsleme için)

Küçük birtencereye 1 su bardağı su koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca mantarları ekleyip, yumuşayıncaya kadar (3 - 4 dakika) haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, mantarları delikli bir kepeyle bir tabağa çıkarın. Pişme suyunu içine birkaç kat tülbent döşenmiş bir süzgeçten bir kâseye süzerek, bir kenara bırakın.

Birtencereye ayçiçek yağını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Sarımsaklar ve taze soğanların beyaz bölümlerini ekleyip, sık sık karıştırarak, 1 dakika pişirin. Tavuk suyunu ve kâsedeki mantarların haşlama suyunu ekleyip, mantarları doğrayarak katın ve bir taşım kaynatın. Kaynayınca kuşkonmazlar, soya sosu ve taze soğanların yeşil bölümlerini ekleyip, yeniden bir taşım kaynatarak, ateşi kısın ve kuşkonmazlar yumuşayıncaya kadar (3 dakika) pişirin.

Balık etleri ve maydanozları (ya da kişnişi) ekleyip, 2 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alın. Çorbayı 6 çorba kâsesine aktarın, maydanoz yapraklarıyla süsleyerek, servis yapın.