PALAMUT ÇORBASI

1 Adet palamut
1 Adet havuç
2 Adet patates
1 Adet soğan
2 Adet defne yapağı
Birkaç dal maydanoz
5-6 Su bardağı su
2 Çorba kaşığı tereyağı
2 Çorba kaşığı un
1 Adet yumurta
1 Adet limon
1 Kahve fincanı elma sirkesi
Tuz

Hazırlanışı
Balığı temizledikten sonra bol su ile yıkayın.
Sebzelerin kabuğunu soyun.(havuç,patates, soğan)
Tencereye akatarın.
Maydanoz ve defne yapraklarını ekleyin.
Üzerlerini kapatacak şekilde su ekleyin.
Sebzeler yarı yarıya haşlandığında balığı ekleyin.
Hepsi piştikten sonra sebze ve balığı ayrı kaplara alın.
Maydanoz ve defne yapraklarını çıkartın.
Sebzeleri suyuyla birlikte blendırdan geçirin.
Tencerede tereyağıyla unu kavurun.
Sebze suyunu ekleyin.
Çorba kaynarken 1 kasede çırptığınız yumurta ve limon suyu karışımını ekleyin.
Kılçıklarından ayırıp küçük parçalara böldüğünüz palamutu ve elma sirkesini ilave edip, 10 dakika kaynatın.
Üzerine nane ve kırmızıbiber serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:13834 • adı:Palamut Çorbası • gönderen:nekkara • indirme tarihi:29.03.2024 - 16:22