SEBZELİ LEVREK ÇORBASI

Eyüp Sevinç

4 adet levrek fileto
3 adet havuç
1 adet kereviz
2 adet patates
10 adet arpacık soğanı
1 adet limon
3 adet yumurta sarısı
4 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı tereyağı
6 su bardağı su
Tuz

Sebzelerin hepsini iri parçalar halinde doğrayın bol suda haşlayıp sularını süzün. Bir tencerede yağı eritin süzdüğünüz sebzeleri ve 6 bardak soğuk suyu ilave edin pişmeye bırakın. Bu arada balıkları temizleyin üzerlerine çırptığınız yumurta, un, limon, tuz ve ½ bardak su terbiyesini gezdirin. Sebze suyundan da katarak balıkları pişirin. Balıklar yumuşayınca suyunu sebzelere ilave edin kendinin etini ise didikleyerek çorbaya karıştırın. Kıyılmış maydanoz ile süsleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:120815 • adı:Sebzeli Levrek Çorbası • gönderen:abi • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:28