SEBZELİ SOMON ÇORBASI

500 gr. somon balığı
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı margarin
1 adet patates
2 adet havuç
2 adet defne yaprağı
1 kase yarma mısır
1 tutam dereotu
2 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı su
1 çay kaşığı tane karabiber
1 tutam maydanoz

Tencereye su koyup kaynatmaya başlıyoruz. 1 adet havucu ve soğanı iri doğruyoruz, tencereye atıyoruz. Defne yaprağını ve tane karabiberi atıyoruz. Kaynayınca balığı da içine koyuyoruz. Tuzunu atıyoruz, kapağını kapatarak haşlanmaya bırakıyoruz. Balık haşlanınca tabağa alıyoruz. Suyunu süzerek bir kaseye ayırıyoruz. Çorba için ayrı bir tencere alıyoruz. 1 adet havucu ve patatesi küp doğruyoruz. Tencereye sana kase koyuyoruz. Unu ilave edip kavuruyoruz. Patates ve havucu da ekleyip kavuruyoruz. Biraz soğuk su vererek kıvamını açıyoruz. Ayırdığımız balık suyunu da döküyoruz ve karıştırıyoruz.
Haşlanmış yarma mısırı ekliyoruz ve tuzunu, karabiberini atıyoruz. Haşlanmış ve soğumuş olan somonu da ayıklıyoruz ve küçük küçük parçalar haline getiriyoruz. Çorbanın kıvamı koyu olursa su ilave ederek biraz açıyoruz. Kıvamı ortaya çıkınca da balığı da tencereye koyuyoruz. Bir kere daha kaynattıktan sonra servis kasesine alıyoruz. Dereotu ve maydanozu ince doğruyoruz. Üzerine serperek servis ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:20386 • adı:Sebzeli Somon Çorbası • gönderen:leylicik • indirme tarihi:24.04.2024 - 20:07