UVAT BALIK ÇORBASI

1,5 kg balık (temizlenmiş)
1,5 litre (7+1/2 su bardağı) su
2 büyük soğan (dilimlenmiş ve halkalara ayrılmış)
1 büyük havuç (kazınıp, doğranmış)
1 şalgam (kabuğu soyulup, doğranmış)
2 büyük patates (kabukları soyulup, doğranmış)
8 tane-karabiber (bir tülbente sarılmış)
2 limon (her biri dörde bölünüp, çekirdekleri çıkarılmış)
2 tatlı kaşığı tuz
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Balıkları büyük bir tencereye koyup, üstüne suyu dökünüz. Soğan, havuç, şalgam, patates, baharat torbası, tane-karabiber, limon ve tuzu ekleyiniz. Tencereyi harlı ateşe oturtup suyu kaynatınız. Kaynayınca ateşi iyice kısıp, tencerenin kapağını kapatarak 8-9 dakika, balık hemen hemen pişinceye kadar kaynatınız. Delikli kepçeyle balıkları bir tezgaha çıkarınız. Derilerini, başlarını, kuyruklarını ve kılçıklarını çıkarıp atınız. Balık etlerini yeniden tencereye koyup, tencerenin kapağını kapatarak 10-15 dakika, balık iyice yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten alınız. Baharat torbası, tane-karabiber, ve limonları çıkarıp atınız. Çorbayı kepçeyle ısıtılmış bir çorba kasesine aktarıp, servis ediniz.

Not: Rus mutfağından alınma bir yemek olan Uvat balık çorbası, her türlü balıktan yapılabilir; hattâ tek bir balık yerine çeşitli balıklar kullanılarak da hazırlanabilir.

© lezzetler.com tarif no:70435 • adı:UVAT BALIK ÇORBASI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:42