AKDENİZ USULÜ BALIK ÇORBASI

Genişçe bir tencereye bol miktarda zeytinyağı koyun. Orta ateşte halka halka kesilmiş pırasayı, doğranmış soğanı ve domatesi, bütün bir kaç diş sarımsağı, zeytinyağında pişirin. Tuz, defne yaprağı ilave edin.
Balığı ayıklayın. Parça parça kesin. Domatesler 10 dakika sonra yumuşamışsa balığı ilave edin. Ateşi açın. Kaynayan su dökün. Su balığın üzerini örtmelidir. Bir kaç dakika kaynatın. Balığı dağıtmadan dikkatlice karıştırın. Ateşi kısıp 30 dakika pişirmeye devam edin. Karıştırmayı ihmal etmeyin. Sonra süzgeçten geçirin. Kaşıkla veya tahta tokmakla iyice ezin. Elde ettiğiniz suyu tekrar temiz bir tencereye koyun. Bir taşım kaynatın. Evde yapılmış olan makarnayı kaynayan tuzlu ve 1 çorba kaşığı zeytinyağı konulmuş olan suda haşlayın. Zeytinyağı sayesinde makarnalar birbirine yapışmayacaktır. Sonra süzgece alın. Suya tutun. Suları süzülünce de çorbaya ilave edin.
Çorbayı tekrar pişirin. Makarnaların yeterli pişip pışmediğini kontrol edin. Eğer pişmemişse tekrar kısa bir süre daha kısık ateşte pişirmeye devam edin. Çorba tabaklarına çorbayı dağıtın. Ayrı olarak sosu servis yapın. Arzu eden çorbasına sosu karıştırabilir.

BAHARATLI SOS: Bir havanda tane karabiberi, tuzu, 2-3 diş sarımsağı dövün. Sonra kenarları çıkartılmış sıcak suda yumuşatılmış olan ekmeği, fırınlanmış, kabuğu soyulmuş, çekirdeği çıkarılmış ve şeritler halinde kesilmiş olan kırmızı çarliston biberi ilave edin. Hepsini iyice halledin. Pürüzsüz bir hal alınca karıştırmaya devam ederek, damla damla zeytinyağı katın. Sos tabağına koyarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:33287 • adı:Akdeniz Usulü Balık Çorbası • gönderen:Sam • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:43