



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALABALIK ÇORBASI

1 Orta Büyüklükte Alabalık Fileto
2 Taze Soğan
4 Su Bardağı Su
2 Ortaboy Patates
1 Çorba Kaşığı Sirke
1 Çay Bardağı Pirinç
3-4 Dal Maydanoz
Tuz

Soğanları ince ince kıyın. Patatesleri küp doğrayın. Soğanlarla birlikte 4 su bardağı suda diri kıvamda haşlayın. Kıyılmış maydanoz ve tuz ilave edin. Kaynamaya başlayınca yıkanmış pirinci ekleyin. 10-15 dakika pişirin. Alabalığı 1 çay bardağı su ile 5 dakika pişirin. Ateşten alıp derisini soyun ve ince şeritler halinde doğrayın. Çorbaya ilave edin. Sirke ve gerekirse 1-2 kepçe sıcak su ekleyin. Pirinç yumuşayana dek pişirin. Maydanozla süsleyip servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 14.02.2024