BALIK ÇORBASI (ÇANAKKALE)

Çanakkkale Valiliği

Balık çorbası her türlü balıktan olduğu gibi özellikle Çarpan Balığı ve lapin balığından yapılırsa daha lezzetli olur. Kılçıksız etli balıklar tercih edilmelidir.
Bir kilo balık güzelce temizlerin (içi alınır, varsa pulları. Çarpandan yapılıyorsa alt ve üst zehirli dikenleri boydan boya kesilerek çıkartılır) çorba yapılacak sudan biraz fazla su konulur. Bu suyun içine dörde bölünmüş bir baş kuru soğan, yarım demet maydanoz, suyu koyulaştırmak için un kullanmayacaksınız bir iki patates, tuz, tercihe göre bir iki diş sarımsak koyulur. Malzeme iyice pişinceye kadar kaynatılır. Temiz bir kaba suyu süzülür. İçindeki malzeme ezilerek suyun içine atılır. Diğer posa vb. malzemeler atılır. Balıkların kılçıkları ayıklanır, eti didilerek suyun içine atılır. Baştan patates konmadı ise biraz patates, havuç rendelenir biraz da un konularak yağda hafifçe kavrulur.bunlarda çorbamızın içine konularak yeteri kadar kaynatılıp servis yapılır. Damak tadına göre baharat eklenebilir.

© lezzetler.com tarif no:48146 • adı:Balık Çorbası (Çanakkale) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.04.2024 - 11:44