



BALIK ÇORBASI

<https://multicooker.com>

Beyaz etli balık fileto 400 gr
Domates 200 gr
Mantar 100 gr
Havuç 100 gr
Soğan 100 gr
Yumurta (sarı) 50 gr (1 adet)
Un 10 gr
Su 1.2 Lt
Sarımsak 5 gr
Tuz
Baharatlar

Filetoyu 100 gr'lık parçalara kesin. Domatesleri halka olarak, soğanı ince doğrayın. Havucu rendeleyin, sarımsağı bıçakla doğrayın. Mantarları dilim dilim kesin. Yumurta sarısı, su ve unu ayrı kapta homojen hale getirin ve çok fonksiyonlu pişiricinin içine döküp havucu ve soğanı ekleyin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu ÇORBA, pişirme süresini 30 dakika olarak ayarlayın. "Başlat" tuşuna basın. Çalışma modu bitmeden 20 dakika önce kapağı açın ve domatesleri, mantarı, balığı, sarımsağı, tuzu ve baharatları ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çalışma modu bitene kadar pişirin.

