BALIK ÇORBASI

https://www.sabah.com.tr

300 gram taze balık fileto
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 adet havuç
1 adet patates
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı domates salçası
1.5 litre su veya balık suyu
Tuz
Karabiber
Limon suyu
Maydanoz (servis için)

Balık filetosunu yıkayın ve minik minik doğrayın.
Soğanı soyun ve ince doğrayın. Sarımsakları da ezerek doğrayın.
Havuç ve patatesi yıkayıp temizleyin, küp şeklinde doğrayın.
Geniş bir tencerede sıvı yağı ısıtın. İnce doğranmış soğan ve sarımsakları ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
Unu ekleyip kokusu çıkana kadar kısık ateşte kavurmaya devam edin.
Domates salçasını ekleyip birkaç dakika karıştırın.
Balık parçalarını, havuç ve patatesi tencereye ekleyin.
Suyu veya balık suyunu ekleyin. Tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın.
Çorbanın malzemeleri iyice pişene kadar orta ateşte kaynatın. Ardından kısık ateşe alıp yaklaşık 20-25 dakika daha kaynatmaya devam edin.
Çorbayı ocaktan almadan önce isteğe bağlı olarak limon suyu ekleyebilirsiniz.
Servis yapmadan önce üzerine taze doğranmış maydanoz ekleyin.

Not: Balık çorbasını fazla kaynatmamaya dikkat edin. Balık, çok uzun süre kaynatıldığında dokusu zarar görebilir ve çorba bulanıklaşabilir.

© lezzetler.com tarif no:176094 • adı:Balık Çorbası • gönderen:gül • indirme tarihi:17.05.2024 - 19:35