BALIK ÇORBASI

Malzeme:
1 kefal balığı
1 havuç
1 patates
1 kereviz
4-5 defne yaprağı
1 çorba kaşığı salça
1 demet maydanoz
1 limon
2 çorba kaşığı un (tepeleme)
2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
1 soğan

Yapılışı:
Tencereye yağı alıp eritin. Soğanı yemeklik doğrayıp ilave edin. Soğanlar pembeleşene dek kavurun. Patates, havuç ve kerevizin kabuklarını soyup fındık büyüklüğünde doğrayın. Sebzeleri de tencereye alıp arasıra karıştırarak sote yapın. Sebzeler yumuşamaya başlayınca tencereye yeterince su, salça ve tuzu ilave edin. Kefalin kafasını, iç organlarını temizleyip, özenle yıkayın. 2 cm. eninde yuvarlak dilimler halinde kesin (bel kemiğini çıkarmadan). Tencereye iri iri doğradığınız balık parçalarını da ilave ederek, ağır ateşte balıklar ve sebzeler yumuşayana dek pişirin. Tencereyi ateşten alın. Balık dilimlerini delikli kepçeyle, yıpratmadan tencereden çıkarın (sebzeler tadını balıklara verdiği için sebzelerin posalı kısmını kullanmaya gerek yok). Tereyağını eritip, unu ilave edin. Un sararana dek, yağ ile hafifçe kavurun. Bir kepçe çorbanın suyundan ilave edip, unu bulamaç haline getirerek tencereye oturtun. Bir taşım kaynatıp ateşten alın. Tabaklara birer dilim kefal koyup üzerine çorbanın suyundan bir kepçe gezidirin. Limon sıkarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:23235 • adı:BALIK ÇORBASI • gönderen:bendeniz • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:47