# BALIK ÇORBASI

1 kg. kırlangıç ya da kefal balığı
1/2 çay bardağı limon suyu
1 kahve fincanı pirinç
1 adet kereviz
1 demet maydanoz
1 adet patates
2 adet havuç
1 baş soğan
2 adet yumurta sarısı
Tuz
Karabiber

Balığı temizledikten sonra varsa pulları ayıklanır. Balığı, düz, geniş bir tencereye konulur, üstüne rendelenmiş soğanla kıyılmış maydanoz, 10-12 bardak su, tuz ve karabiber konulur. Orta derecedeki ateşte balık yumuşayıncaya kadar haşlanıp, süzdükten sonra bir kenara konulur. Rendelenmiş havuç, ufak ufak doğranmış kereviz, küp küp doğranmış patates ve pirinç, balığın haşlandığı suya katılıp, iyice kaynatılır.
Balık lokma büyüklüğünde parçalara bölünür. Tenceredeki sebze ve pirinçler bütünüyle dağıldıktan sonra bir süzgeçten geçirip diğer bir tencereye boşaltılır ve kaynatılır... Çorbayı ateşten alacağına yakın bir kasede yumurtalarla limon suyu iyice çırpılıp köpürtülür. Daha sonra yavaş yavaş karışımın içine konulur. Karabiberi ilave edilir ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:36626 • adı:Balık Çorbası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:23.04.2024 - 17:37