



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BOUÏLLABAÏSSE

300'er gramlık(2 adet) iskorpit
300 gramlık (1 adet) kırlangıç balığı
150 gram (8 adet) barbun
150 gram tekir
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet pırasa
1 adet orta boy patates
1 adet kök kereviz
50 gram rezene sapı
200 gram konserve domates (suyu ile beraber)
2-3 diş sarımsak 2-3 diş sarımsak
80 gr sıvı yağ
1 tatlı kaşığı safran
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu kurusu (ya da beyazı alınmış bir parça portakal)
1 çay kaşığı rezene tohumu
2 adet karanfil
Biraz maydanoz sapı
6-7 yaprak fesleğen
Bir fiske toz şeker
750 ml balık suyu
Tuz
Karabiber
Servis etmek için :
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tutam rezene
1 yemek kaşığı aioli
Kızarmış ekmek dilimleri

Kuru soğan, pırasa, patates, kerevizi yıkayıp soyun, rezene sapları ile beraber kabaca doğrayın. Derin bir tencereyi orta hararete yanan bir ocağa koyup hafifçe ısıtın. Yağını ekleyin. Sebzeleri sarımsakla beraber tencereye aktarın renk aldirmeden ara sıra karıştırarak 6-7 dakika terletin. Bu arada balıkların filetoalarını çıkarıp kılçıklarını temizleyip buzdolabına kaldırın. Tencereye domatesleri suyu ile beraber ekleyin. Su ilave edip bir taşım kaynatın. Balık suyunu ekleyin. Balıkların kafa ve kılçıklarını, portakal kabuğu, rezene tohumu, karanfil, maydanoz sapı ve fesleğeni, tuz-biber ile suyu tencereye koyup ocağın altını açın ve kaynama noktasına getirin. Kaynadıktan sonra kısık ateşe alıp kapağını kapatıp 1 saat boyunca tıkırdatın. Ara sıra biriken tortu ve köpükleri kevgir yardımıyla alıp atın. Bu süre sonunda ocağı kapatın ve tencereyi yarım saat boyunca kapağı kapalı vaziyette demlenmeye bırakın. Güçlü bir elektrikli el blenderi ile çorbayı püre haline getirip ince süzgeçten geçirin. (Püre edilmiş bir çorba istemiyorsanız sebzeleri ve yağı bu aşamaya kadar katmayın. Elde ettiğiniz balık suyunu iyice süzün. Tencerede minik küpler halinde doğranmış sebzeleri yağ ile birlikte 5 dakika terletin sonra elde ettiğiniz aromalı balık suyunu ekleyin ve orta ateşte kapağı kapalı olarak 20 dakika kadar pişirin.) Çorbanızı servis edeceğiniz zaman ısıtıp kaynama noktasına getirin. Sonra altını kısık safranı ekleyin ve 10 dakika kadar demlendirin. İri parçalar halinde doğranmış iskorpit ve kırlangıç filetoalarını ekleyin 7 dakika pişirin. Barbun ya da tekir filetoalarını ekleyip 3 dakika daha pişirin. Bu arada ekmeklerinizi kızartın. Çorbanızı ılık rezene ve Aioli ile birlikte servis edin.



© lezzetler.com tarif no:135249 • adı:Bouillabaisse • gönderen:geldi • indirme tarihi:07.04.2025 - 20:59