



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CALDILLO DE CONGRIO (ŞİLİ)

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

1 kilo yılan balığı
Un 1 çorba kaşığı
Pırasa 2 adet
Tuz 1 tatlı kaşığı
Su 6 su bardağı
Kabak 1 adet
Kereviz 2 adet
Defneyapağı 2 adet
Patates 2 adet
Limon suyu 1 adet
Havuç 1 adet
Tereyağı 4 çorba kaşığı

Balıkları ayıklayıp derisini soyup dörde bölün. Kabağı, havucu, kerevizi, patatesi soyup rendeleyin. Pırasayı çok ince doğrayın ve tüm sebzeleri daha önceden yağ eklemiş olduğunuz tencereye koyup iyice kavurun. Ardından defneyapağı, su, tuz ve limon suyunu ekleyin. Son olarak balıkları da ekleyip 35 dakika kaynatın. Ocaktan aldıktan sonra balıkların etini bir başka kaba alın. Sebzeleri bir mikserle ezin. Ayırmış olduğunuz balık parçalarını ekleyin. Sıcak olarak servis yapın. Dilerseniz üzerine biraz parmesan peyniri serpererek de servis yapabilirsiniz.

