



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CULLEN SKINK ÇORBASI (İSKOÇ)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

400 gram tütülenmiş mezgit balığı (veya tütülenmiş morina balığı)

1 büyük soğan (ince doğranmış)

2 büyük patates (soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış)

500 ml tam yağlı süt

500 ml su

2 yemek kaşığı tereyağı

Tuz ve karabiber (damak zevkine göre)

Maydanoz (servis için doğranmış)

Tütülenmiş mezgit balığını bir tencereye koyun ve üzerine su ve sütü ekleyin. Karışımı kaynama noktasına getirin, ardından ısıyı azaltarak balığı 10 dakika kadar pişirin. Balık piştikten sonra dikkatlice çıkarın ve kenara alın. Balık suyunu süzün ve bir kenarda bekletin.

Aynı tencerede tereyağını eritip ince doğranmış soğanları ekleyin. Soğanlar yumuşayana kadar 5 dakika kadar soteleyin. Ardından küp doğranmış patatesleri ekleyin ve birkaç dakika daha pişirin.

Ayırdığınız balık suyunu tencereye ekleyin ve patatesler yumuşayana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Ardından balığı küçük parçalara ayırarak tencereye geri ekleyin ve karıştırın. Çorbayı tuz ve karabiberle tatlandırın.

Cullen Skink çorbasını kaselere paylaşın ve üzerine doğranmış maydanoz serpiştirerek sıcak servis yapın. Yanında taze ekmekle sunulması önerilir.

