DENİZ MAHSULÜ ÇORBASI

2 adet bütün kalamar
1 kg ahtapot
1 adet iskorpit fileto (veya beyaz etli bir balık)
8.5 su bardağı sıcak su
1 Türk kahvesi fincanı zeytinyağı
2 adet havuç
1 adet kereviz
1 adet patates
1 adet soğan
7.5 su bardağı sıcak su
1/2 çay kaşığı zerdeçal
1 adet defne yaprağı
200 gram Amasya kuru bamyası
2-3 dal dereotu
Tuz
Karabiber

Zeytinyağının yarısını tencereye alıp, jülyen doğranmış kalamar ile doğranmış ahtapotu ilave ederek 3-4 dakika soteleyin. 1 su bardağı sıcak su ekleyip, orta ateşte ve kapağı kapalı olarak 15 dakika pişirin.
Pişirirken ara sıra kontrol edin, suyu biterse azar azar sıcak su ekleyin.
Diğer yandan kalan zeytinyağını tavaya alıp ısıtın. Jülyen doğranmış iskorpiti ilave edip 3-4 dakika soteleyin.
Havuç, kereviz ve patatesi küçük küp doğrayıp, tencereye alın.
Soğanın kabuklarını temizleyip, tencereye ekleyin. Kalan sıcak su, tuz, karabiber, zerdeçal ve defne yaprağını ilave ederek 30 dakika pişirin.
İskorpit ve yıkanıp kurulanmış bamyayı ekleyip 30 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp içinden soğanı çıkarın.
Kıyılmış dereotu serpiştirip sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:146801 • adı:Deniz Mahsulü Çorbası • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:02.05.2024 - 07:48