EZME BALIK ÇORBASI

500 gram beyaz etli balığı birkaç soğan, maydanoz, doğranmış, havuçla tuzlu suda pişiriniz. Yirmi dakika pişince ateşten çekip soğumaya bırakınız. Sonra bir kaba süzüp kalan kısmı bir miktar bayat ekmek içi ile iyice eziniz. Meydana gelen hamuru şinuvadan geçirip tencereye koyunuz. Çorbaya yetecek kadar haşlama balık suyundan ya da âdi su ilâve edip karıştırınız. Sonra benmaride pişirip kâseye boşaltınız. Üstüne ekmek tavası serpip servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:52278 • adı:EZME BALIK ÇORBASI • gönderen:olay • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:05