SAKIZLI BALIK ÇORBASI

Nedim Atilla

MALZEMELER:
Balık haşlanırken:
1 adet kereviz (yapraklarıyla)
Yarım demek maydanoz
1 adet soğan
2 adet defne yaprağı
1 tatlı kaşığı kekik
1 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
5-6 adet tane karabiber
Çorba için:
1.5 kg beyaz etli balık (kırlangıç, yipsos, iskorpit)
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
2 küçük damla sakızı
1 çay bardağı kavrulmuş fındık unu
Tuz
1 demet dereotu
2 çorba kaşığı tereyağı

HAZIRLANIŞI:
Haşlama tepsisine 6 su bardak su koyun, içerisine balık haşlama malzemelerini katın. Orta ateşte yaklaşık 15-20 dakika kaynamaya bırakın. Kaynayan suya ayıklanmış balıklan atın. Tencere kapağı açık olarak, balıklar kılçıklarından ayrılana kadar (yaklaşık 5 dakika) haşlayın. Soğumaya bırakın. Haşlanmış balıkların kılçıklarını ve derilerini ayıklayın. Lop etlerini çukur bir kaba koyun. Balık haşlama suyunu tel süzgeçten geçirin. Süzgeçte kalan posaları atm. Süzülmüş haşlama suyunu, soma kullanmak üzere ayırın. ÇORBANIN HAZIRLANIŞI: 4 bardak balık haşlama suyunu ve sütü çorba tenceresine koyun. Orta ateşte kaynatın. Unu bir bardak haşlama suyu ile karıştırarak bulamaç yapın. Bulamacı bir yandan tel süzgeçten geçirerek kaynayan çorbaya katarken, öte yandan karıştırın. Çorbaya, sakızı, fındık ununu ve tuzu ekleyip ocağın altını kısın. Ara sıra karıştırarak yaklaşık 15 dakika pişirin. Çorba kıvamını bulunca, balık etlerini ve kıyılmış dereotunu katın. Bir-iki kez daha karıştırdıktan sonra ocağın altım kapatın. Tereyağını eritip çorbanın üzerine gezdirin ve sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:40218 • adı:Sakızlı Balık Çorbası • gönderen:siyami • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:27