HAMSİ ÇORBASI

500 gr. ayıklanmış hamsi
2 çorba kaşığı un
1 adet kuru soğan
3 adet domates
2 adet defne yaprağı
1 çorba kaşığı tereyağ
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tutam maydanoz
1 adet limon
1 adet havuç
1 adet kereviz
Su
Tuz
Karabiber

Balıkların kılçıkları çıkarılıp mini kminik kesilir. 2-3 defa sudan geçirilip daha sonra 20 ye kadar sayılarak sıcak suda tutulup süzülür.
Böylece siyah suyu çorbaya çıkmaz. Kereviz ve havuç rendelenir.
Soğanlar minik mini kesilip yağda sotelenir.
Daha sonra unda eklenerek 4-5 dk. kokusu gidene kadar çevrilir.
Rendelenmiş sebzelerde katılıp iyice yağda kavrulur.
Daha sonra domates küpleri, sarimsak rendeside ilave edilir.



© lezzetler.com tarif no:133222 • adı:Hamsi Çorbası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:39