HAMSİLİ ÇORBA

500 gr. ayıklanmış hamsi
2 çorba kaşığı un
1 soğan
2 diş sarımsak
3 domates
2 yaprak defne
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tutam maydanoz
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 limon
Su
Tuz

Hamsilerin kafasını ve ortasındaki kılçığı çıkartarak yıkayıp süzgece alıyoruz. Daha sonra parmak ucu iriliğinde bıçakla hamsileri kesiyoruz. Bir kaba alıp üzerine kaynar su döküyoruz. İçimizden 30 a kadar sayıp hemen suyunu süzdürüyoruz. Böylece hamsilerimizin kara suyu çıkacak ve çorbamızın suyu berrak olacaktır. Bu arada tenceremize tereyağını, sıvıyağını alıyoruz. İnce doğranmış soğan ve sarımsağı, defneyaprağını ekleyip iki üç dakika kavuruyoruz. Üzerine unu döküp kavurmaya devam ediyoruz. Kabuğu soyulmuş minik küp doğranmış domatesleri ekleyip bir iki kez çırpma teli ile döndürüyoruz. Üzerine soğuk su dökerek kıvamını açıp peşinden de sıcak su ve tuz ilave ederek çorbamızın kıvamını ortaya çıkartıyoruz. Çorbamız kaynamaya başlayınca süzgeçteki hamsileri çorbanın içerisine dahil ediyoruz. Tahta kaşık ile hamsilerimizi parçalamadan yavaş yavaş karıştırarak beş dakika kaynatıyoruz. Çorbamızı ocaktan almadan önce ince doğranmış maydanozu taze sıkılmış limon suyu ile buluşturup sıcak sıcak servis ediyoruz. Çorbamız balık çorbası olmasına rağmen içindeki defneyaprağının, maydanozun limonun buluşması ile nefis bir koku ve tad ortaya çıkacaktır. Hamsi sevmeyenler bile zevkle bu çorbayı içecektir diye düşünüyoruz

© lezzetler.com tarif no:84833 • adı:Hamsili Çorba • gönderen:Taciser • indirme tarihi:22.08.2025 - 02:25