İSKORPİT ÇORBASI

Balığı haşlamak için:
1 orta boy iskorpit balığı
Yarım limonun suyu
1 yemek kaşığı sirke
Tuz
Çorba için:
1 soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
1 patates
6-7 dal dereotu
Yarım çay bardağı pirinç
Tuz
Karabiber

Balığı temizleyip yıkayın. Bir tencereye alıp üzerine, limon suyu, sirke, tuz ve su ekleyip 5 dakika haşlayın. Haşlanan balığın derisini ve kılçıklarını temizleyin. Balığı haşladığınız suyu çorbada kullanmak üzere ayrı bir tencereye alın.
Yemeklik doğradığınız soğanı ve ezdiğiniz sarımsağı tereyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. Küp doğradığınız patates, küçük parçalara böldüğünüz balık, pirinç ve ince kıydığınız dereotunu ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp kısık ateşte 15-20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:141347 • adı:İskorpit Çorbası • gönderen:tarifler • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:13