KADAYIFLI LEVREK ÇORBASI

3 levreğin kemikleri ve kafaları
2 adet soğan
4 diş sarımsak
3 dal kereviz sapı
4 adet defne yaprağı
1 tatlı kaşığı kişniş tohumu
1,5 litre soğuk su
Kişi başına ½ levrek filetosu
50 gram kadayıf
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1,5 limonun suyu
1 çorba kaşığı sirke
1 adet Yeşil limon
Frenk soğanı
Kuru acı biber
Karabiber
Tuz

Tencereye 3 çorba kaşığı sıvı yağı koyup, ısıtın. 2 soğanı kabaca halka halka, 4 diş sarımsağı kabuklarıyla birlikte tencereye ekleyin ve soteleyin. Üzerine balık kemiklerini ve kafalarını ekleyip 1-2 tur çevirin. 3 adet defne yaprağı, 1 tatlı kaşığı dövülmüş kişniş ve 3 dal kereviz sapını koyun ve üzerine 1,5 litre soğuk su ilave edin. Bir nevi stok pişirme mantığı ile yaptığımız bu lezzetli balık suyuna sıcak su koyarsanız, balığın lezzetli tadı suya geçmeden çorbayı pişme kıvamına gelecektir. Eğer üzerinde köpük birikirse bunları bir kaşıkla ayırın. Çorbayı kaynama noktasına getirin ama fokur fokur kaynatmayın, kısık ateşte tutun. 10 dakika sonra balık kafaları ve kılçıklarını çıkarıp, 2 dakika daha kaynatın ve çorbayı tel süzgeçten geçirin. Ardından tencereye 1 çorba kaşığı sıvı yağı ekleyip eritin ve süzülen çorbayı tencereye geri ekleyin. Kabuklarıyla attığınız 4 diş sarımsağın püresini de ilave edin. 1 çorba kaşığı sirke, 1,5 limonun suyunu ve ağız tadınıza göre tuz, karabiber ekleyin.
Fırını 200 dereceye getirip, 1 çorba kaşığı sıvı yağda 50 gram kadayıfı yoğurun ve bir tepsiye koyup çıtırlaşana kadar fırında bekletin. Kişi başına ½ levreğin filetosunu biraz çekilmiş karabiber ve tuz ile tatlandırın ve derisi aşağıya gelecek şekilde tavaya yerleştirin. 2 dakika sonra tavayı fırına verin ve beyaz eti saydamlığını yitirene kadar 3-4 dakika fırında tutun. Çok pişirip, kurutmamaya dikkat edin.
Fırından çıkardıktan sonra kaseye önce çıtır kadayıfı, üzerine ızgara levreği son olarak da 2 kepçe balık suyunu gezdirin. İnce ince kıyılmış frenk soğanı, 1 dilim yeşil limonla süsleyin. Acı sevenler için de ince kıyılmış kırmızı kuru acı biber ekleyebilirler.

© lezzetler.com tarif no:120299 • adı:Kadayıflı Levrek Çorbası • gönderen:davul • indirme tarihi:24.04.2024 - 11:31