KEFAL ÇORBASI

Malzemeler:
1 adet orta boy kuru soğan,
1 adet orta boy kefal balığı,
2 yemek kaşığı un,
1 yemek kaşığı domates salçası,
2 yemek kaşığı tereyağı,
2 yemek kaşığı sıvıyağ,
5 su bardağı su,
yarım limonun suyu,
1 adet orta boy havuç,
1 adet orta boy kereviz,
1 adet orta boy patates,
3 adet defne yaprağı,
yarım demet ince ince kıyılmış dereotu,
istenilen oranda karabiber
yeterince tuz.

Hazırlanışı:
Uygun ebatlarda bir tencerede tereyağını eritip içine ince ince doğranmış bir adet kuru soğanı ekleyelim. Orta ateşte kuru soğan pembeleşinceye kadar kavuralım. Kavrulan kuru soğanın içine salçayı ekleyip kavurmaya devam edelim. Patatesi, havucu ve kerevizi soyup rendeleyerek içine ekleyelim. 5 bardak su, tuz, karabiber ve defneyapraklarını ekleyip bir taşım kaynatalım. Balığın kafasını ve iç organlarını çıkarıp temizleyerek 2 santim eninde yuvarlak dilimler halinde keselim ve ekleyelim. Balıketleri yumuşayınca çorbayı ateşten alalım. Daha sonra balık dilimlerini delikli kepçe ile çıkarıp bir tabağa alalım. Çorbayı tel süzgeçten geçirip posasını atalım ve suyunu tencereye alalım. Bir tavaya sıvıyağ ve unu alalım. Un hafifçe sararana dek karıştırarak kavuralım. Kavrulan unun içine 1-2 kepçe çorba suyundan ekleyerek topaksız kıvama getirelim. Yaptığımız terbiyeyi çorba suyuna azar azar ve karıştırarak ekleyelim. Karıştırmaya ara vermeden bir taşım kadar kaynatıp ateşten alalım. Servis yaparken tabaklara birer balık dilimi koyup, üzerine çorbanın suyundan döküp, limonunu da sıktıktan sonra ince kıyılmış dereotu serpiştirelim.

© lezzetler.com tarif no:7444 • adı:Kefal Çorbası • gönderen:-BMW- • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:02