KIRLANGIÇ BALIĞI ÇORBASI

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

300 g kırlangıç balığı
1-2 diş sarımsak(ezilmiş)
1 su bardağı hazır garnitür (bezelye/havuç/patates karışımı)
1/2 adet soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı limon suyu
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber

Balık ayıklanıp yıkanır.
Bir tencereye balık, üzerini örtecek kadar su, soğan, karabiber taneleri ve tuz konularak balık hazır olana kadar pişirilir.
Balık piştiğinde bu karışım süzülür, soğan atılır, balıklar ise iyice ayıklanır.
Bir kapta una balık suyundan azar azar eklenip topaklanmaması için karıştırılır.
Bu karışıma balık, garnitür, sarımsakeklenerek birtencerede kaynatılır. Oda sıcaklığındaki bir yumurtanın sarısı ile bir çorba kaşığı limon suyu bir kasede karıştırılır. içine kaşık kaşık çorbadan konarak kasedeki karışımın sıcaklığı çorbanınki ile aynı olana kadar bu işlem sürdürülür. Daha sonra kasedeki karışım tencereye boşaltılıp karıştırılır.

Not: Çorbanın pişirilme aşamasında kereviz yaprakları ilave edilirse çok hoş bir aroma verir, safran ilavesi ile güzel bir renk sağlanabilir ayrıca servis sırasında dereotu veya maydanoz ilave edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:136965 • adı:Kırlangıç Balığı Çorbası • gönderen:seda hoş • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:01