# KIRLANGIÇ ÇORBASI

1 adet irice kırlangıç balığı
5 su bardağı su
2 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı un
3 adet yumurta sarısı
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 adet patates
1 adet havuç
1 adet kereviz
1 adet limon suyu
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Balığı temizleyin ve yıkayıp tencereye alın. Üzerine 5 su bardağı suyu ekleyin. Soğanların kabuklarını soyup bütün halde tencereye koyup, üzerine tuzunu ekin ve 20 dakika boyunca pişirin. 20 dakika sonunda balığı kevgirle tencerenin içinden alıp, kılçıklarını çıkarıp didikleyin.
Ayrı bir tencerenin içine havuç, kereviz, pişmiş olan soğanı doğrayın ve az önceki balık suyunu süzerek koyun ve pişirin. Piştikten sonra bir miktar un ile suyu eritin ve tencerenin içine dökün, karıştırın. Balık çorbasının suyu kıvamını alınca içine didiklediğiniz balığı da ilave edin ve karıştırın.
Bu esnada bir çorba kasesinin içine yumurta sarılarını koyun ve çorba suyundan biraz ekleyerek çırpın. Ardından ocaktaki çorbanın içine ilave edip karıştırın. En son olarak maydanozları kıyın ve zeytinyağı, limon suyu, karabiber, tuz eşliğinde balık çorbasının içine ilave edin ve 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Sıcak sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:144380 • adı:Kırlangıç Çorbası • gönderen:mustafa b. • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:47