KIRLANGIÇ ÇORBASI

Malzemeler
1 adet büyük kırlangıç balığı
1 demet maydanoz
3 adet havuç
3 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
3 adet patates
Tuz
Karabiber
Defneyaprağı.

Yapılışı
Balık yıkanır tuzlanır bir tencereye alınır. Üzerine 4 bardak su koyularak doğranmış patates ve havuçlar, maydanoz defne yaprağı, tane karabiber ve tuz ilavesi ile kaynatılır. Ayn bir tencerede un yağın içinde kavrularak pembeleştirilir. Haşlanmış balığın suyu süzülerek kavrulmuş una katılır. Ayıklanmış balıklar, küçük kesilmiş patatesler ve havuçlar bu kanşıma ilave edilir. Yumurta limon suyuyla çırpılarak çorbaya terbiye yapılır. İnce doğranmış maydanozla servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:41688 • adı:Kırlangıç Çorbası • gönderen:dr.f • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:33