



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.atabay.com)

KIRMIZI KÖRİLİ BALIK ÇORBASI

www.asyagurme.com

450 Gram Beyaz etli balık, Temizlenmiş, ayıklanmış, doğranmış
2 Su Bardağı Yasemin Pilavı, Önceden pişirilmiş
1 Adet Soğan, Küp kesilmiş
1 Adet Kırmızı Biber, Küp kesilmiş
2 Diş Sarımsak , İnce kıyılmış
1 Yemek Kaşığı Taze Zencefil Rendesi
2 Yemek Kaşığı Kırmızı Köri Ezmesi
400 Mililitre Hindistan Cevizi Sütü
3.5 Su Bardağı Su
1 Çay Kaşığı Sebzeli Çeşni
1-2 Tatlı Kaşığı Mısır Nişastası
1 Yemek Kaşığı Tereyağı
1 Tutam Tuz-Karabiber
1 Adet Lime, Suyu sıkılmış
2 Yemek Kaşığı Taze Kişniş Yaprakları, İnce kıyılmış

Tereyağını bir tencerede orta dereceli ateşte eritin. Temizlenip, ayıklanmış balıklara bir tutam tuz ve taze çekilmiş karabiber serpiştirip, tencereye ilave edin ve yaklaşık 2-3 dakika soteleyip, bir tabağa alın. Tencereyi tekrar ısıtın. İnce kıyılmış sarımsak, küp küp doğranmış soğan ve kırmızı biberleri ilave edip, 3-4 dakika soteleyin. Ardından rendelenmiş taze zencefili ilave edin ve aroması çıkana dek 1 dakika daha sotelemeyi sürdürün.

Kırmızı köri ezmesini tencereye ilave edin ve 1 dakika kadar tüm malzemeleri iyice karıştırın. Ardından sürekli çırparak hindistan cevizi sütünü ve sebzeli çeşni ilave edilmiş suyu tencereye dökün. Yaklaşık 1-2 dakika çırpma işlemine devam edin.

Tenceredeki çorba suyunu kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra ocağın altını kısın ve 10 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Çorbanın kıvamını yoğunlaştırmak için 1-2 tatlı kaşığı mısır nişastası ilave edin ve kıvamı koyulaşana dek sürekli karıştırın. Çorba istediğiniz kıvama geldiğinde ocağın altını kapatın.

Son olarak balıkları, yasemin pilavını, lime suyunu ve ince kıyılmış taze kişniş yapraklarını da çorbaya ilave edip, bir kez karıştırın. Sıcakken servis edin.



  lezzetler.com tarif no:124599 • adı:Kırmızı K rili Balık  orbası • gönderen:uçan Őef • indirme tarihi:19.09.2024 - 09:12