LEVREK ÇORBASI

500 gram deniz levreği
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
2 adet orta boy havuç
1'er çay kaşığı kekik, safran ve karabiber
3 adet defne yaprağı
3 dal maydanoz
4 su bardağı su
2 adet yumurta
1 adet limonun suyu
1 çorba kaşığı un
Pulbiber
Nane (Üzerine)
Tuz

Levreği ayıklayın. 1 çorba kaşığı tereyağını eritin. İçine bütün olarak balığı, soğanı ve havuçları atın. Daha sonra kekik, safran, karabiber, defne yaprağı, maydanoz ve tuzu ilave edin. Suyunu katarak kısık ateşte 20 dakika pişirin. Defne yapraklarını ve balığı içinden alın. Balığın kılçığını çıkarıp kuşbaşı şeklinde doğradıktan sonra tekrar tencerenin içine atın. Kalan tereyağını eritip bir kaseye alın. İçine yumurtaları katıp çırpın. Limon suyu ve unu ilave ederek çırpmaya devam edin. Bu karışımı çorbanın içine katarak iyice karıştırın. 10 dakika daha pişirdikten sonra tencereyi ocaktan alın. Servis tabağına aldığınız çorbanın üzerine pulbiber ve nane gezdirip sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:73700 • adı:Levrek Çorbası • gönderen:sengül • indirme tarihi:04.05.2025 - 20:58