MEYANELİ GEMİCİ ÇORBASI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Tutam maydanoz veya dereotu
1 Adet kuru soğan
2 Adet defne yaprağı
1 Adet rendelenmiş havuç
1 Adet Balık (levrek, çinekop, kaya balığı, lipkoz, kırlangıç olabilir)
1 Tatlı Kaşığı toz kırmızı biber
2 Çorba Kaşığı un

Tencereye temizlenmiş balığı koyup balığın üzerini 4 parmak geçecek şekilde su ekliyoruz. Defne yaprağını, maydanozu ve iri doğranmış soğanları da ekliyoruz. Kaynatırken oluşan köpükleri kaşık ile alıyoruz. Kaynadıktan sonra balığı alıp soğuturyoruz ve parçalıyoruz. Ayrı bir tencerede zeytinyağ ile unu kavuruyoruz ve hemen havucu ekleyip 2-3 dakika daha kavuruyoruz. Meyanın üzerin süsülmüş balık suyunu yavaş yavaş ilave ediyoruz. Kaynamaya başlayınca balıkları ilave ediyoruz. Servis yaparken margarin ile kavurduğumuz toz kırmısı biberi ve maydanozu ilave ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:80962 • adı:Meyaneli Gemici Çorbası • gönderen:zyp27 • indirme tarihi:11.05.2024 - 12:18