OSMANLI USULÜ BALIK ÇORBASI

THY Skylife

Malzemesi:
1 kg levrek balığı
1 adet ince doğranmış kuru soğan
1/2 demet ince kıyılmış maydanoz
1/2 demet ince kıyılmış taze nane
1 yemek kaşığı tuz
1/2 kahve kaşığı safran
2 adet çubuk tarçın
100 ml sirke
4 adet limon suyu
8 adet yumurtanın sarısı
75 ml zeytinyağ
4 su bardağı su
1 adet defne yaprağı

Hazırlanışı:
Tencerede zeytinyağı kızdırılır, soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Sirke ve su ilave edilip kaynatılır. Levrek balığı dört parçaya bölünerek kaynayan suya atılır. Defne yaprağı ve kabuk tarçın ilave edilerek kısık ateşte 20 dakika kaynamaya bırakılır. Balık pişince suyun içinden alınarak kılçıklarından temizlenir. Balık suyu tülbentten süzdürülüp tekrar ocağa alınır. İnce kıyılmış maydanoz, nane safran ve tuz ilave edilir. Yumurta sarısı ve limon suyu çırpılarak balık suyuna yedirilir. Bir taşım kaynadıktan sonra balık parçaları ilave edilir ve servis edilir.

ML® Uskumru Çorbası (görsel)

© lezzetler.com tarif no:35166 • adı:Osmanlı Usulü Balık Çorbası • gönderen:Cankat • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:02