PİRİNÇLİ BALIK ÇORBASI

1 adet palamut
1 çay bardağı pirinç
1 adet havuç
1 adet limon suyu
4 su bardağı su
Maydanoz
Tuz

Tencereye 4 su bardağı su konur, kaynayınca ince doğranmış havuç az tuz ve yıkanmış bütün palamut eklenir. Balık yumuşayana kadar haşlanır. bu arada başka bir tencerede pirinç, 1,5 su bardağı suyla kısık ateşte haşlanır. Pişen balık sudan alınır, kılçıklarından ayrılır, parçalara bölünür. Tekrar havuçlu suya atılır. Üzerine haşlanmış pirinç, tuz, limon suyu katılır. Bir taşım pişirilir. Servis kasesine konur. Üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.

© lezzetler.com tarif no:21010 • adı:Pirinçli Balık Çorbası • gönderen:annebebek • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:04