SAFRANLI BALIK ÇORBASI

4-6 kişilik Gerekli malzeme:
1 adet iri kurusoğan
2 adet havuç,
1 adet pırasa
1 adet kırmızı dolma biber
2 çorba kaşığı zeytinyağı
4 su bardağı balık suyu
4 adet doğranmış domates
Yarım çay kaşığı safran
2 kahve kaşığı karışık baharat (fesleğen, kekik, mercanköşk)
2 çorba kaşığı acı biber sosu
2 su bardağı krema
Yarım kg'lık beyaz etli balık filetosu
Doğranmış maydanoz

Soğanı ince ince doğrayın. Havuç ve pırasaları 1 cm kalınlığında doğrayın. Kırmızı dolma biberin çekirdekli kısmını alıp ince şeritler halinde kesin.
Bütün sebzeleri zeytinyağında bir kaç dakika kavurun. Balık suyu, küçük doğranmış domates, safran ve baharat karışımını ilave edin. Sebzeler yumuşayana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.
2 su bardağı kremaya 2 çorba kaşığı acı biber sosunu ilave edip iyice karıştırın. Pişmekte olan sebzelere ilave edin.
Balık filetoyu küçük parçalara ayırdıktan sonra çorbaya ekleyin ve 5 dakika daha pişirmeye devam edin. Son olarak kıyılmış maydanozu da ekleyip bir taşım daha kaynattıktan sonra ateşten alın.

© lezzetler.com tarif no:18071 • adı:Safranlı Balık Çorbası • gönderen:Olcay T. Aktan • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:20