SEBZELİ BALIK ÇORBASI

Malzemesi:
2 litre su
750 gr. beyaz etli balık
4 adet küçük boy soğan
1 kg. domates
300 gr. kereviz
200 gr. havuç
3 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
1/2 çay kaşığı kekik
1 defne yaprağı
3 adet patates
tuz
karabiber
3 çorba kaşığı margarin

Hazırlanışı:
Balığı haşlayın, suyunu süzerek bir tabağa alın. Kılçıklarını ayıklayıp etlerini çok ince ve küçük parçalar halinde didikleyin. Çorbayı hazırlayacağınız tencerede margarini eritin. Soğanların kabuklarını soyup ince rendeden geçirin. Soğanları bu yağda hafif kahverengi bir renk alıncaya kadar kavurun. Domatesleri kaynar suya batırın ve kabuklarını soyduktan sonra çok küçük parçalar halinde kesin. Domates parçalarını da aynı yağa atarak yumuşayıncaya kadar çevirin. Kerevizi, havuçları, maydanozu, kekik ve defne yaprağını yıkayın. Gerekli sebzeleri küçük parçalar halinde doğrayın. Süzgeçten geçirdiğiniz balık suyu ile birlikte sebzeleri yağlı domatesin bulunduğu tencereye koyun. Kalan suyu da ilave edin. Tencerenin ağzını kapatarak çorbayı 1 saat kadar pişirin. Soyulmuş ve küçük parçalar halinde kesilmiş patatesleri de ilave edin. 15 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten indirin. Tuz ve karabiber ile tadlandırın.

© lezzetler.com tarif no:33211 • adı:Sebzeli Balık Çorbası • gönderen:rutin • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:54