SEBZELİ BALIK SUYU

Necip Usta

2,5 kilo balık kemiği (Dil, Levrek, Kalkan, Pisi gibi balıklardan)
1 küçük kepçe rafine yağı
20 su bardağı su (4 litre)
2 çorba kaşığı tuz
2 adet iri soğan
1 orta boy kereviz
1 adet iri pırasanın beyazı

1) Balık kemiklerini 10'ar santim uzunluğunda kırıp, 5-6 saat bol soğuk suda ıslatıp yıkayarak süzdürünüz.
2) Bir tencereye rafine yağını koyup kızdırınız.
3) Soğanları soyunuz ve uzunlamasına dörde yarınız; pırasayı temizleyip yıkayınız ve uzunlamasına dörde yarınız; kerevizi soyunuz, kalınlığına göre 4'e veya 8'e yarınız.
4) Hepsini bir madeni para kalınlığında doğrayınız. (Şekil olarak bir madeni parayı karşılıklı olarak 4'e böldüğünüzü farzediniz.) Bu karışımı ilâve ederek 1-2 dakika kavurunuz.
5) Balık kemiklerini, suyu ve tuzu ilâve ediniz.
6) Bir kere kaynadıktan sonra, zaman zaman üzerine toplanan köpüğü alarak ağır ateşte 40 dakika kaynatıp, karıştırmadan suyunu süzdürüp istediğiniz zaman kullanınız.

Not: Balık suyunu hızla kaynatırsanız bulanık olur. Islatmazsanız gene bulanık olur. Soğutup buzdolabında 4-5 gün saklayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:37834 • adı:SEBZELİ BALIK SUYU • gönderen:Kibele • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:46