# SOMON BALIK ÇORBASI

Perihan Uğurlu

1/2 su bardağı ayçiçeği yağı
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
1 adet kereviz
1 adet pırasa
1 adet orta boy soğan
2 diş sarımsak
1 tutam dereotu
1 adet orta boy dolmalık biber
300-350 g somon balığı
1 çay kaşığı tuz

Temizlenmiş olan somon derince bir tencerede haşlanır. Piştikten sonra suyu süzülerek ve kılçıkları ayıklanarak bir kenara bırakılır. Bir tencerede ayçiçeği yağı kızdırılarak, ince ince doğranılan soğan ve sarımsaklar pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğan ve sanmsak pembeleştikten sonra sebzeler jülyen biçiminde doğranarak yemeğe ilave edilir. Sebzeler hafif sarardıktan sonra un ve ardından da süt eklenerek, haşlanmış olan balığın suyu konur. 1-2 taşımlık kaynattıktan sonra balık ve tuz eklenir ve ocaktan kaldırmadan hemen önce dereotu serpiştirilir. Sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:60064 • adı:Somon Balık Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:04.05.2024 - 09:19