SUTERELİ HAVUÇLU BALIK ÇORBASI

1 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
1 soğan (ince doğranmış)
125 g kereviz (kabuğu soyulup, ince doğranmış)
1 patates (kabuğu soyulup, ince doğranmış)
2 su bardağı balık suyu
1 su bardağı süt (tercihen yarım yağlı)
bir tutam kırmızıbiber
1/4 tatlı kaşığı beyazbiber
1 iri havuç (kazınıp, ince şeritler halinde doğranmış)
250 gram balık eti (beyaz renkli)
1 bağ suteresi (yalnız yaprakları)
2 tatlı kaşığı taze soğan (yalnız yeşil bölümleri; isteğe bağlı)
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber (isteğe bağlı)

Bir tencereye ayçiçeği yağını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca soğanları ve kerevizleri ekleyip, yumuşayıncaya kadar (4 - 5 dakika) pişirin. Patatesleri ve balık suyunu katıp, ateşi kısarak, tencerenin kapağını kapatın ve karışımı 15 - 20 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, karışımı blendır kabına aktararak, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Sonra yeniden tencereye boşaltıp, karıştırarak süt, bir tutam kırmızıbiber ile beyazbiberi ekleyin ve bir kenara bırakın.
Bir tencereye 2 su bardağı su koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca havuç şeritlerini koyup, 2 - 3 dakika haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, havuç şeritlerini delikli kepçeyle sütlü karışımın bulunduğu tencereye aktarın ve karıştırın.
Küçük bir tencereye beyaz renkli balık etlerini ve 2 bardak su koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısarak 3 - 4 dakika haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, balık etlerini ve haşlama suyunu, sütlü karışımın bulunduğu tencereye aktarın. Tencereyi kısık ateşe oturtup, suterelerini ekleyerek karıştırın. Çorbayı tereler yumuşayıncaya kadar (2 - 3 dakika) kısık ateşte ısıtıp (kaynamamalıdır), tencereyi ateşten alın ve çorbayı 4 çorba tabağına bölüştürün. Taze soğanları (isteğe bağlı) ve 1 tatlı kaşığı kırmızıbiberi (isteğe bağlı) serpiştirip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30272 • adı:Sutereli Havuçlu Balık Çorbası • gönderen:Şahmaran • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:25