



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ALABALIK ÇORBASI

2 küçük alabalık (ayıklanmış)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 küçük soğan (küçük küp biçiminde doğranmış)
45 gr (6 çorba kaşığı) un
2+1/2 su bardağı süt
1+1/4 su bardağı balık suyu
2 çorba kaşığı krema
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Ayıklanmış alabalıkları keskin bir bıçakla ince dilimlere kesiniz. Yağ kızınca balıkları ve soğanı ekleyip, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, unu ekleyerek pürütsüz bir kıvama getiriniz. Yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak sütü ve balık suyunu katınız. Ateşi yükseltip, tencereyi ateşe oturarak çorbayı kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp, çorbayı 5 dakika ağır ateşte pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp krema, maydanoz, tuz ve biberi ekleyiniz. (Çorbayı tadıp, gerekiyorsa biraz daha tuz ve biber serpiniz.) Çorbayı ısıtılmış bir servis kasesine boşaltıp, servis ediniz.



Fotoğraf "mavi gül" tarafından gönderildi. 10.11.2015