



USKUMRU BALIK ÇORBASI

Eyüp Sevinç

- 5 adet uskumru
- 1 adet soğan
- 2 adet havuç
- 2 adet patates
- 2 adet domates
- 1 adet limon
- 1/3 bağ maydanoz
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 5 su bardağı su
- Tuz

Balığı temizleyin ve yıkayın. Ardından bir tencereye balıkları, tuzu ve üç su bardağı suyu ekleyerek pişirin. Balıkları sudan alın, kılçıklarını temizleyin ve 1 cm kalınlıkta doğrayın. Bir tencereye ince ince doğranmış soğanı ve yağı ekleyin. Soğanları bir tencereye alın ve kısık ateşte arasına karıştırılarak pişirin. İçerisine balığın pişme suyunu ve kalan suyu ekleyin. Havucu, domatesi ve patatesi küp küp doğrayın. Kaynamakta ki karışıma ilave ederek pişirin. Maydanozu ince ince kıyın, limonun kabuğunu rendeleyin. Limonun suyunu ve kekiği sebze karışıma ilave ederek bir süre daha pişirin. Kırmızıbiberli yağ ile servis edin



