USKUMRU EZME

150 gr uskumru balığı , füme
3 adet yumurta
100 gr tereyağı
karabiber
tuz

Uskumrunun derisini çıkarttıktan sonra etini kılçıklarından ayırın, ufak parçalar halinde doğrayın ve blender yardımıyla püre haline getirin. Diğer yanda katı olacak şekilde haşladığınız yumurtaların sarısını alıp, iyice ezin ve küçük parçalara böldükten sonra iyice döverek macun kıvamına getirdiğiniz tereyağına katın. Sürekli karıştırarak, dövülmüş uskumruyu da bu karışıma ilave edin. Kanşımı iyice birbirine yedirdikten sonra kanape ekmeklerine sürüp servis yapın.

ML® Uskumru Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3322 • adı:USKUMRU EZME • gönderen:Şehriye • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:56