ZARGANA BALIK ÇORBASI

500 gr. zargana balığı
Tuz
1/2 adet kereviz
3 adet havuç
1 adet beyaz turp
1 adet pırasa
1 silme çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı sirke
2 çay kaşığı şeker
1/2 demet dereotu
1 çay bardağı bezelye

Balığı yıkayın. Kalın parçalar halinde kesin. 1,5 litre su ile birlikte 45 dakika kaynatın. Balık parçalarını bir süzgeç kepçe ile sudan çıkarın. Kemiklerini ayırıp, etini küçük parçalar halinde parçalayın. Kerevizi, beyaz turbu, havucu ve pırasayı küçük parçalar halinde kesin. Balık suyunu süzgeçten geçirin. Tekrar tencereye koyun. Bu sebzeleri ve bezelyeyi de içine atın. 'Kısık ateşte 30 dakika pişirin. Unu, sirkeyi, şekeri, yarım bardak su ile birlikte bir kabın içinde karıştırın. Karıştırarak çorbaya ilave edin. Sonra, balığı parçalarını ince ince kıydığınız dereotunu, çorbaya ilave edin. 10 dakika kaynatın.

© lezzetler.com tarif no:33261 • adı:Zargana Balık Çorbası • gönderen:Eda21 • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:07