

Balık Çorbası

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 adet orta boy beyaz etli balık (levrek, çipura veya mezgit)
- 6 su bardağı su
- 1 havuç, rendelenmiş
- 1 patates, rendelenmiş
- 1 soğan, bütün
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- Servis için limon suyu

Terbiyesi için:

- 1 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı soğuk pastörize süt

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Balık, süt, yumurta ve buğday/gluten (un).

Ön Hazırlık:

Balığı ve sütü kullanana kadar buzdolabında soğuk tutun. Pastörize süt kullanın; bozulduğundan şüphelendiğiniz sütü kullanmayın. Kılçıkları ayıklamak için temiz tabak ve maşa hazırlayın.

Yapılışı:

1. Balığı haşlayın:

- Balığı temizleyip tencereye alın. Su ve bütün soğanı ekleyin. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın; balık eti opaklaşıp kılçıktan kolayca ayrılana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.
- Balığı çıkarın. Haşlama suyunu süzün, soğanı ayırın. Kılçıkları dikkatlice temizleyip balık etini didikleyin.

2. Sebzeleri pişirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Süzülmüş balık suyunu yeniden tencereye alın. Havuç ve patatesi ekleyip sebzeler yumuşayana kadar yaklaşık 10 dakika pişirin.

3. Sütlü terbiyeyi ekleyin:

- Yumurta sarısı, un ve soğuk sütü pürüzsüz olana kadar çırpın. Sıcak çorba suyundan bir kepçeyi azar azar eklerken sürekli çırpın.
- Ilıyan terbiyeyi tencereye ince akıtarak ekleyin. Balığı, tuzu ve karabiberi katın. Kısık ateşte sürekli karıştırarak çorbanın tamamını en az 71°C'ye ulaşana kadar ısıtın; kaynatıp fokurdatmayın.

4. Servis edin:

- Sıcak servis edin; limon suyunu kaselere ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Balık opak ve kolay ayrılır, sebzeler yumuşak olmalıdır. Terbiyeyi ekledikten sonra çorbayı karıştırarak 71°C'ye ısıtın; fokurdatmadan ocaktan alın.

Saklama:

Piştikten sonra en geç 2 saat içinde soğutup kapalı kapta buzdolabına kaldırın ve 1-2 gün içinde tüketin. Yeniden ısıtırken tamamını iyice ısıtın; tekrar tekrar ısıtıp soğutmaktan kaçının.

>> **İpucu:** Haşlama suyunu ince süzgeçten geçirin ve servis öncesi kılçık kalıntısı olmadığını kontrol edin. Balıkla pastörize sütü birlikte kullanmak tek başına zehirlenme nedeni değildir; tazelik ve soğukta saklama kurallarına uyun.

Kiraz'ın Mutfağı