KİRAZ'IN MUTFAĞI

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 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 adet patates (rendelenmiş)
- 1 adet soğan (bütün halde)
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı limon suyu

Terbiyesi için:

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı süt

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Balığı Haşlama:

- Balığı iyice temizleyip tencereye alın.
- Üzerine 6 su bardağı su ekleyin ve soğanı ekleyerek 15 dakika haşlayın.
- Balığı sudan çıkarıp kılçıklarını ayıklayın ve didikleyin.

2. Sebzeleri Ekleyip Kaynatma:

- Balık suyunu süzerek tekrar tencereye alın.
- Rendelenmiş havuç ve patatesi ekleyip 10 dakika kaynatın.

3. Terbiyeyi Hazırlama:

- Ayrı bir kasede yumurta sarısı, un ve sütü çırpın.

- Çorbanın suyundan bir kepçe alıp terbiyeye ekleyerek karıştırın.
- Hazırladığınız terbiyeyi çorbaya yavaş yavaş ekleyin ve karıştırın.
- Didiklenmiş balıkları ekleyip tuz ve karabiber ilave edin.

4. Servis:

- Çorbayı sıcak olarak limon suyu ile servis edin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için haşlama suyuna defne yaprağı ve birkaç tane tane karabiber ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı