USKUMRU ÇORBASI

5 adet orta boy uskumru
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet havuç
2 adet orta boy patates
1 adet defne yaprağı
1 demet maydanoz sapı
1 tatlı kaşığı tuz
8 bardak su
1 çay bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı un

Patates, soğan ve havuç soyulur, iri doğranır. Bir tencereye konur.
Üzerine bir kaç yerinden yırtılmış defne yaprağı ve bir iple bağlanmış maydanoz sapı bırakılır.
Ayıklanmış ve yıkanmış uskumrular başı ve kuyruğuyla birlikte yerleştiirilir. Tuz, serpilir, suyu konur.
Tencere orta ateşe yerleştirilir, yarım kapak kapatılır ve balık yumuşayana kadar haşlanır.
Pişmiş karışım altında büyük kase olan süzgece boşaltılır. Defne yaprağı maydanoz sapları atılır. Uskumrular alınır, sadece eti kalacak şekide ayıklanır.
Tencereye un ve sıvıyağ konur, bir kaç dakika kavrulur. Sonra balıkla birlikte haşlanan havuç, soğan ve patates parçaları eklenir.
Bir iki tur çevirdikten sonra 3 kepçe balık suyu eklenir. Blenderden geçirilerek püre yapılır.
Üzerine kalan balık suyu konur ve fokurdayana kadar kaynatılır.
En son ayıklanmış balık parçaları eklenir. Kaynama noktasına gelene kadar hızlı ateşte pişirilir. Sonra kısık ateşte 10 dakika kadar pişirilir.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Balık çorbalarına değişik bir lezzet vermek için un yerine tarhana da kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1651 | Adı: Uskumru Çorbası | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 23:11