BALIK ÇORBASI

Kategori : Sebzeli Yemekler

Yayýnlayan Admin 2009/12/25

Normal
0
21

false
false
false

MicrosoftInternetExplorer4

```
 /* Style Definitions */
 p.MsoNormal, li.MsoNormal, div.MsoNormal
 {mso-style-parent:"";
 margin:0cm;
 margin-bottom:.0001pt;
 mso-pagination:widow-orphan;
 font-size:12.0pt;
 font-family:"Times New Roman";
 mso-fareast-font-family:"Times New Roman";}
@page Section1
 {size:612.0pt 792.0pt;
 margin:70.85pt 70.85pt 70.85pt 70.85pt;
 mso-header-margin:35.4pt;
```

mso-footer-margin:35.4pt;
mso-paper-source:0;}
div.Section1
{page:Section1;}
-->

/* Style Definitions */
table.MsoNormalTable
{mso-style-name:"Normal Tablo";
mso-tstyle-rowband-size:0;
mso-tstyle-colband-size:0;
mso-style-noshow:yes;
mso-style-parent:"";
mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt;
mso-para-margin:0cm;
mso-para-margin-bottom:.0001pt;
mso-pagination:widow-orphan;
font-size:10.0pt;
font-family:"Times New Roman";
mso-ansi-language:#0400;
mso-fareast-language:#0400;
mso-bidi-language:#0400;}

Izgarada piþirdiðiniz balýklardan artýysa kýlçýklardan ayýklayýn.(ortalama bir kase dolusu) bir havuç ,bir patates,bir soðaný (hepsi orta boy)soyup haþlayýn ve suyu ile birlikte blenderden geçirin. Ayrý bir tencerede tereyaðýnda iki yemek kaþýðý unu hafif kavurun.bir yemek kaþýðý kuru nane ilave edin.biraz daha kavurun.topaklanmamasý için biraz soðuk su ilave edin.iyice karýþtýrýn.blenderden geçirdiðiniz sebze ve ayýkladýðýnýz balýklarý da ilave edin 10 dakika kaynatýn .bir yumurta sarýsýný yarým limon suyu ile iyice ezin üzerine bir kahve fincanýna yakýn elma sirkesi koyarak piþmekte olan çorbaya ilave edin. Tuzunu koyun .arzuya göre ince kýyýlmýþ maydanozu da ilave ederek bir-iki taþým kaynatýn .yemek tabaðýna aldýðýnýzda üzerine pul biber serpin.
NOT:arzuya göre sebzeleri piþirirken birkaç defne yapraðý koyun sonradan yapraklarý çýkarýn.