

# Balık Çorbası

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Orta

~190 kcal

Açlık bar 5/10

Beyaz balık şebeze ve limon terbiyesiyle hazırlanan besleyici çorba.

## Malzemeler

- 500 gr Beyaz balık fileto
- 1 adet Havuç
- 1 adet Patates
- 1 adet Soğan

## Terbiye için

- 1 adet Yumurta sarısı
- 3 yemek kaşığı Limon suyu

## Yapılışı

- Balık fileto, havuç, patates ve soğan tencereye alın.
- Üzerine su ekleyip 25 dakika orta ateşte haşlayın.
- Balık 1 parçaya 1 kontrolü yapıp iri parçalara ayırın.
- Yumurta sarısı ve limon suyunu sıcak çorbayla 10 dakika terbiye kesilmesin.
- Terbiyeyi tencereye ekleyip 5 dakika kısık ateşte pişirin.
- Balıkleri katıp kaynatmadan servis edin.

### PÜF NOKTASI

Balık haşladıktan sonra küçük kontrolü yapıp çorba pürüzsüz yenir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Limon ve kıyılmış mentol ile servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta