

# Halászlé

Toplam 60 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 40 dk

6 kişilik

Orta

~214 kcal

Açılış 5/10

Halászlé, tatlısu balığı ve bol kırmızı biberle pişen, Macaristan'da özellikle nehir kıyılarındaki parlak renkli bir balık çorbasıdır.

## Malzemeler

- 800 gr Beyaz etli balık
- 2 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Toz kırmızı biber
- 1 adet Kapy biber
- 2 adet Domates
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. 2 soğan, 1 kapy biberi ve 2 domatesi küçük doğrayın.
2. Sebzeleri orta ateşte 10 dakika pişirin.
3. 2 yemek kaşığı kırmızı biberi ekleyip 30 saniye karıştırın ve parçalamasın.
4. 1.2 litre suyu katıp 5 dakika kaynatın.
5. 800 gr balığı parçalar halinde ekleyin.
6. Balığı sıcakte 20 dakika pişirin, parçalar dağılsın.

### PÜF NOKTASI

Balığı ekledikten sonra tencereyi sert karıştırmamaletini dağılmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında imon dilimleriyle servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri