

Kerevizli Rezene Balık Çorbası

Toplam 37 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~176 kcal

Açılış 5/10

İsveç usulü kerevizli rezene balık çorbası beyaz balık kereviz ve rezene ile buluşturarak sakın bir kuzey çorbasıdır.

Malzemeler

- 300 gr Beyaz balık fileto
- 2 dal Kereviz sapı
- 1 adet Rezene
- 0.5 su bardağı Krema
- 4 su bardağı Su

Yapılışı

1. Kereviz sapı ve rezeneği ince dilimleyin, balığı parçalara kesin.
2. Kereviz ve rezeneği orta ateşte 4 dakika çevirin.
3. 4 su bardağı suyu ekleyip 12 dakika kaynatın.
4. 300 gr balığı tencereye alıp 4 dakika pişirin.
5. Yarım su bardağı kremayı ekleyin, kesilmesin.
6. 1 dakika ısıttıktan sonra altını kapatın.

PÜF NOKTASI

Balığı küp kesmek kaynarken parçalanmadan kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Kerevizli rezene balık çorbasını sıcak kaseye alıp balık parçalarını ekleyip servis yapın.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Kereviz

Süt