

Sinop Mısır Yarmalı Balık Çorbası

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Orta

~184 kcal

Açılış 15/10

Sinop usulü mısır yarmalı balık çorbası beyaz eti mısır yarması ve soğanla ağı ağı pişirerek Karadeniz kıyısında hafif ama derinlikli bir kâse taşır.

Malzemeler

- 350 gr Beyaz etli balık fileto
- 0.5 su bardağı mısır yarması
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Limon

Yapılışı

1. Balık fileto parçalarına ayırarak mısır yarmasıyla kaydırın.
2. Soğan zeytinyağında orta ateşte 3 dakika çevirin.
3. Mısır yarması ve 1 litre suyu ekleyip 18 dakika pişirin.
4. Balık parçalarını 10 dakika daha pişirin, et dağılmasın.
5. Limonla servis edin, sinop mısır yarmalı balık çorbası lezzetini dengelensin.

PÜF NOKTASI

Balık kaynayan çorbaya son bölümde eklemek dağılmadan kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine limon suyuyla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri