

Misirli Palamut Çorbası

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~188 kcal

Açlık bar 5/10

Sinop usulü misirli palamut çorbası palamudu misirli sebzeye buluşturarak deniz kokulu bir çorba yapar.

Malzemeler

- 250 gr Palamut fileto
- 1 su bardağı Haşlanmış misir
- 1 adet Soğan
- 1 adet Havuç
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Palamudu küçük parçalara ayırın havucu küçük doğrayın.
2. Soğan ve havucu tencerede orta ateşte 4 dakika çevirin.
3. Suyu ve misir ekleyip 15 dakika kaynatın.
4. Palamut parçalarını 16 dakika pişirin, balık sertleşmesin.
5. Limonla servis edin, misirli palamut ekşiliği dengelensin.

PÜF NOKTASI

Palamudu son bölümde eklemek çorba içinde dağılmadık kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Misirli palamut çorbasını sıcak kaseye alıp palamut parçalarını misirli birlikte gösterin.

Alerjenler

Deniz ürünleri