

Misket Limonlu Balık Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 2 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~148 kcal

Açılış 5/10

Vietnam usulü misket limonlu balık çorbası beyaz balık fileto ve otlarla buluşturarak hafif bir çorba yapar.

Malzemeler

- 300 gr Beyaz balık fileto
- 2 yemek kaşığı Misket limonu suyu
- 2 dal Taze soğan
- 0.3 demet Kişniş
- 5 su bardağı Su

Yapılış

- Balık malı kesin, taze soğan ince doğrayın.
- Suyu ve taze soğan brta ateşte 6 dakika kaynatın.
- Balık ekleyip kısık ateşte 5 dakika pişirin.
- Misket limonu suyunu ocak kapalıyken katın ve karıştırın.
- Kişnişle tamamlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Balık son bölümde eklemek parçaların dağılmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Misket limonlu balık çorbası balık parçalarını kaseye alıp taze soğan üstte bırakın.

Alerjenler

Deniz ürünleri