

# İskoç Cullen Skink

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~410 kcal

Açılış 7/10

Cullen skink, tütülenmiş mezgit, patates, soğan, süt ve krema ile yapılmış İskoç balık çorbasıdır.

## Malzemeler

- 500 gr Tütülenmiş balık (mezgit)
- 3 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 600 ml Süt
- 150 ml Krema
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 0.3 demet Maydanoz
- 4 adet Ekmek dilimi
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Balığı sütle tencereye alıp 8 dakika nazikçe pişirin.
2. Balığı küçük parçalara ayırıp sütü saklayın.
3. Soğan tereyağında 6 dakika yumuşatın.
4. Patatesleri küp doğrayıp tencereye ekleyin.
5. Saklanan sütü ve 1 su bardağı suyu ekleyip 18 dakika pişirin.
6. Patatesin bir kısmını alarak çorbayı koyulaştırın.
7. Balık ve kremayı ekleyip 3 dakika 150 ml maydanozla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Balığı sütte nazikçe pişirmek hem etini diri tutar hem çorbanın tabanını korur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Maydanoz ve kızılcık eklemekle süsleyebilirsiniz.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt

Gluten