

Balık Çorbası

Toplam 55 dk

Hazırlanma 20 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Orta

~190 kcal

Açlık bar 5/10

Beyaz balık şebze ve limon terbiyesiyle hazırlanan besleyici çorba.

Malzemeler

- 500 gr Beyaz balık fileto
- 1 adet Havuç
- 1 adet Patates
- 1 adet Soğan

Terbiye için

- 1 adet Yumurta sarısı
- 3 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

- Balık ve sebzeleri 25 dakika haşlayın.
- Balık ve sebzeleri çorbaya geri ekleyin.
- Terbiyeyi 111 tepçereye ekleyin ve 5 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Balık haşladıktan sonra küçük kontrolü yapıp çorba pürüzsüz yenir.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon ve kıyılmış mentreotuyla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta