

Halászlé

Toplam 60 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 40 dk

6 kişilik

Orta

~214 kcal

Açılış 5/10

Halászlé, tatlı ve bol kırmızı biberle pişen, Macaristan'da özellikle nehir kıyılarındaki parlak renkli bir balık çorbasıdır.

Malzemeler

- 800 gr Beyaz etli balık
- 2 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Toz kırmızı biber
- 1 adet Kapsa biber
- 2 adet Domates
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Soğan, kapsa biber ve domatesi tencerede yumuşayana kadar 10 dakika pişirin.
- Toz kırmızı biberi ekleyip hemen suyunu vererek çorba tabanını kurun.
- Karşınıza 12 litre suyla kaynatın.
- Balık parçalarını tencereye alıp 15-20 dakika pişirin.
- Tuzu ayarlayıp çorbayı sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Balık tükledikten sonra tencereyi sert karıştırılmamaletini dağılmasınlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında tımon dilimleriyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri