

Kerevizli Rezene Balık Çorbası

Toplam 37 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 22 dk 4 kişilik Orta ~176 kcal

İsveç usulü kerevizli rezene balık çorbası beyaz balık kereviz ve rezene ile buluşturarak sizin için bir kuzey çorbasıdır.

Malzemeler

- 300 gr Beyaz balık fileto
- 2 dal Kereviz sapı
- 1 adet Rezene
- 0.5 su bardağı Krema
- 4 su bardağı Su

Yapılışı

1. Kereviz ve rezeneyi tencerede 4 dakika çevirin.
2. Suyu ekleyip çorbayı 12 dakika kaynatın.
3. Balık ve kremayı katıp 5 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Balık küpü kesmek kaynarken parçalanmadan kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt