

Sinop Mısır Yarmalı Balık Çorbası

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Orta

~184 kcal

Açılış 5/10

Sinop usulü mısır yarmalı balık çorbası beyaz eti mısır yarması ve soğanla ağız ağız pişirerek Karadeniz kıyısında hafif ama derinlikli bir kâse taşır.

Malzemeler

- 350 gr Beyaz etli balık fileto
- 0.5 su bardağı mısır yarması
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Limon

Yapılışı

1. Soğan zeytinyağında 8 dakika çevirin.
2. Mısır yarmasını 1 litre su ekleyip çorbayı 18 dakika pişirin.
3. Balığı ekleyip 6 dakika daha pişirin, limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Balığı kaynayan çorbaya son bölümde eklemek dağılmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine limon sıkılarak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri