

# Mısır Palamut Çorbası

Toplam 40 dk

Hazırlanma 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~188 kcal

Sinop usulü mısır palamut çorbası palamudu mısır ve sebzeye buluşturarak deniz kokulu bir çorba yapar.

## Malzemeler

- 250 gr Palamut fileto
- 1 su bardağı Haşlanmış mısır
- 1 adet Soğan
- 1 adet Havuç
- 5 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Soğan ve havucu tencerede 4 dakika çevirin.
2. Suyu ve mısır ekleyip çorbayı 15 dakika kaynatın.
3. Palamut parçalarını ekleyip 6 dakika daha pişirin.

### PÜF NOKTASI

Palamudu son bölümde eklemek çorba içinde dağılmadıkalmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri