

Misket Limonlu Balık Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~148 kcal

Vietnam usulü misket limonlu balık çorbası beyaz balık fileto ve otlarla buluşturarak hafif bir çorba yapar.

Malzemeler

- 300 gr Beyaz balık fileto
- 2 yemek kaşığı Misket limonu suyu
- 2 dal Taze soğan
- 0.3 demet Kişniş
- 5 su bardağı Su

Yapılış

- Suyu ve taze soğan 6 dakika kaynatın.
- Balık ekleyip 5 dakika pişirin.
- Lime suyu ve kişniş katıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Balık son bölümde eklemek parçaların dağılmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri