

İskoç Cullen Skink

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~410 kcal

Açılış 7/10

Cullen skink, tütsülenmiş mezgit, patates, soğan, süt ve krema ile yapılmış İskoç balık çorbasıdır.

Malzemeler

- 500 gr Tütsülenmiş balık (mezgit)
- 3 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 600 ml Süt
- 150 ml Krema
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 0.3 demet Maydanoz
- 4 adet Ekmek dilimi
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Balığı sütle tencereye alıp 8 dakika nazikçe pişirin.
- Balığı küçük parçalara ayırıp sütü saklayın.
- Soğanı tereyağında 6 dakika yumuşatın.
- Patatesleri küp doğrayıp tencereye ekleyin.
- Saklanan sütü ve 1 su bardağı suyu ekleyip 18 dakika pişirin.
- Patatesin bir kısmını ekleyip çorbayı koyulaştırın.
- Balığı kremayla ekleyip 3 dakika 150 ml maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Balığı sütte nazikçe pişirmek hem etini diri tutar hem çorbanın tabanını korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Maydanoz ve kızılcık eklemekle servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt

Gluten