Sopa de pescado

Balık Çorbası

Rodaja de pescado, que tiene 3 pulgadas de ancho (2
Trimestre de naranja
La mitad manojo de plátanos pimienta
1 cebolla pequeña
1 rodaja de limón
La mitad manojo de perejil
1 diente de ajo
La mitad de una pequeña manzana
4 vaso de agua
1 cucharada de mantequilla
3 cucharadas de aceite de girasol
2 cucharadas de harina
1 vaso de leche
1 zanahoria pequeña
1+1/2 cucharadita de sal

Coloque la naranja, plátano pimienta, densamente cebolla cortada en cuadritos, rodaja de limón, la mitad del perejil, manzana y el diente de ajo machacados, que es un poco. Por último colocar el pescado en la parte superior.
Añada 4 vaso de agua en él, cubrir la tapa de la olla y cocinar a fuego medio hasta que el pescado ablanda.
Retire el pescado poco cocinado de la olla, quitar los huesos y dice que también en pedazos muy pequeños. Cuele los ingredientes restantes, y poner el jugo de la mezcla de lado para usarlo más tarde, pero el resto de elenco hortalizas de distancia.
Ponga el aceite vegetal y la mantequilla en la olla y caliente a fuego mediano. Luego agregar la harina en ella. Tueste la harina hasta su olor desaparece.
Añadir la zanahoria rallada en la mezcla, asado hasta que se ablanda. Espolvoree sal por todas partes.
Añadir el resto de agua hirviendo de pescado y la leche tibia en el mismo. Y por cocinar revolviendo constantemente hasta que llegue a la temperatura de ebullición.
Por último, añadir el pescado deshuesada en él finalmente. Después de la cocción por un tiempo más, añadir el resto de perejil finamente en rodajas, y retirar la olla de la estufa con urgencia. Servir caliente.

Nota: sopa de pescado puede ser preparado con los peces como la lubina o la caballa, el peso sobre los aproximadamente 200 gramos también.