



## Soupe De Maquereau

Uskumru Çorbası



5 Maquereaux  
1 oignon moyen  
1 carotte  
2 pommes de terre moyennes,  
1 feuille de laurier  
1 bouquet de tiges de persil  
1 cuillères à café de sel  
8 tasses d'eau  
1 tasse d'huile végétale  
2 cuillères à soupe de farine

- # Épluchez les pommes de terre, les carottes et les oignons. Coupez en gros puis mettez dans une casserole.
- # Rajoutez une feuille de laurier déchiré en quelques morceaux et des tiges de persil attaché avec un fil.
- # Placez les maquereaux nettoyé avec la tête et la queue. Saupoudrez du sel puis mettez l'eau.
- # Placez la casserole à moyenne température. Fermez la casserole à moitié puis laissez bouillir jusqu'à que le poisson se ramolli.
- # Versez le mélange dans un filtre qui contient un bol en dessous. Jeter les feuilles de laurier et les tiges de persil. Prenez les maquereaux puis déchiqutez la viande.
- # Mettez dans une casserole, de l'huile et de la farine. Faites cuire quelques minutes. Rajoutez les oignons, les pommes de terre et les carottes dans le poisson qui en train de bouillir.
- # Rajoutez 3 louches de bouillon de poisson puis mélangez. Passez au robot pour obtenir une purée.
- # Rajoutez le bouillon de poisson qui reste puis laissez bouillir.
- # Rajoutez enfin les morceaux de poisson. Faites cuire à haute température jusqu'au point de bouillir. Faites cuire ensuite à haute température pendant 10 minutes.
- # Servez chaud.

**N-B;** Vous pouvez utiliser du tarhana à la place de la farine pour donner un gout différent.