



Soupe De Poisson

Balık Çorbası



4 poissons de largeur de quatre doigts (200 gr.)
¼ d'orange
½ piment
1 petit oignon
1 tranche de citron
½ bouquet de persil
1 gousse d'ail
La moitié d'une petite pomme
4 tasses d'eau
1 cuillère à soupe de beurre
3 cuillères à soupe d'huile de tournesol
2 cuillères à soupe de farine
1 tasse de lait
1 petite carotte
1,5 cuillère à café de sel

- # Mettez dans une casserole, des oranges, du piment, des morceaux d'oignons sec, une tranche de citron, la moitié du persil, un peu d'ail écrasé, une pomme et du poisson tout au-dessus.
- # Rajoutez 4 tasses d'eau, puis laissez cuire de façon couverte à moyenne température jusqu'à que les poissons deviennent molles.
- # Retirez les poissons cuit de la casserole, sortez les arêtes puis séparez en petit morceaux. Passez les ingrédients qui restent du filtre, séparez l'eau pour utiliser puis jetez le reste.
- # Mettez dans une casserole, de l'huile végétale et du beurre, rajoutez de la farine quand l'huile chauffe. Laissez cuire jusqu'à que l'odeur disparaît.
- # Puis rajoutez des carottes râpés, laissez cuire jusqu'à que les carottes deviennent molles puis saupoudrez du sel.
- # Rajoutez l'eau de poisson et du lait tiède, puis laissez cuire en mélangeant jusqu'au point de bouillir.
- # Rajoutez enfin les poissons, laissez cuire encore un peu puis rajoutez le persil haché puis retirez du feu rapidement.
- # Servez chaud.

N-B: Vous pouvez préparer cette soupe avec des maquereaux ou des percher.