



## Minetrone di Sgombro

Uskumru Çorbası



5 sgombri  
1 cipolla  
1 carota  
2 patate  
1 foglio di alloro  
1 mazzetto gambo di prezzemolo  
1 cucchiaino di sale  
8 bicchieri d'acqua  
1 bicchierino olio vegetale  
2 cucchiai di farina

- # Patate carota e cipolla si sbuciano e poi si tagliano in fine. Dopo si mettono in una pentola.
- # Alla sopra si aggiungono le foglie di alloro e dentro si lasciano I gambi di prezzemolo legato con coda.
- # Poi si inseriscono sgombri e si pizzica sale e aggiunge acqua.
- # La pentola si inserisce sul fuoco medio si rimane finché i pesci diventano morbidi.
- # In un'altra ciotola si aggiungono gli altri materiali bolliti insieme con i pesci
- # In un'altra pentola si arrossisce farina insieme con olio vegetale per dopo si aggiungono insieme con pesce carota cipolla e patate.
- # Dopo si fa passare dal Blender. Arriva alla forma di purè.
- # Dopo alla sopra si aggiunge il succo di pesce che si cucina finché bollisce.
- # Ultimamente si aggiungono i pezzi di pesci si continua a cucinare finché arriva al momento di bollire dopo 10 minuti si leva dal fuoco.
- # Servirsi in caldo.

**Nota:** Per dare i gusti diversi nei minestrone di pesce si può aggiungere anche tarhana per il posto di farina.