



Minestrone di Pesce

Balık Çorbasi



BALIK CORBASI
Ricette dei Minestroni

Fetta di pesce dimensione larghezza di 4 dita.
Un quarto d'arancia
Mezzo pepe di charlston
1 cipolla secca
1 pezzo di limone
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 spicchio d'aglio
Mezza mela piccola
4 bicchieri d'acqua
1 cucchiaio di burro
3 cucchiali olio vegetale
2 cucchiali di farina
1 bicchiere di latte
1 carota piccola
1,5 cucchiaini di sale

- # Nella pentola si mettono arancia, pepe charlston, cipolle tagliete inemente, fetti dei limoni, metà del prezzemolo, aglio pestato un pò , mela senza succiare e la sopra di tutti si mette il pesce.
- # Sopra si aggiunge 4 bicchieri d'acqua. Si cucina sul fuoco medio finchè il pesce si morbida .
- # Il pesce cucinato si prende dalla pentola, si levano le osse. Si condivide ai pezzi piccoli. Gli altri materiali si fanno passare dal filtro e si prende il liquido per riusare. il resto si butta.
- # Nella pentola si mettono olio di girasole e burro. Dopo aver riscaldato sul fuoco medio si aggiunge la farina e si arroscisce finchè va via il puzzo della farina.
- # Poi si aggiunge la carota grattugiato. Poi si arrossice bene finchè la carota si ammorbide, poi si pizzica la sale.
- # Sopra si aggiunge il liquido di pesce separato . Si cucina finchè nel momento di bollimento con miscelare.
- # L'ultimamente si aggiunge il pesce pulito. Dopo un pochino di cucinamento si aggiunge prezzemolo macinato e poi si toglie dal fuoco.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Minestrone di pesce si può prepararsi dai pesci LEVREK e USKUMRU comè il peso vengono 200 gr.