



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Уха из скумбрии

Uskumru Çorbası



5 шт. средней скумбрии
1 луковица
1 морковь
2 средние картофелины
1 лавровый лист
1 пучок стеблей петрушки
1 ч.л. соли
8 стаканов воды
0,5 стакана растит. масла
2 ст.л. муки

- # Почистить картошку, морковь, лук, крупно порезать. Положить в кастрюлю.
- # Добавить лавровый лист, перевязанные ниткой стебли петрушки.
- # Затем добавить почищенную, помытую рыбу вместе с хвостами и головами, посолить, добавить воды.
- # Поставить кастрюлю на средний огонь, полунакрыть крышкой и варить до готовности рыбы.
- # Бульон сцедить в глубокую посуду. Лавровый лист и стебли петрушки выкинуть. Рыбу очистить от косточек.
- # В кастрюле слегка обжарить муку в растит. масле. Затем добавить вареные овощи, перемешать.
- # Затем добавить 3 половника рыбного бульона и измельчить блендером в пюре.
- # Добавить оставшийся бульон, довести до кипения.
- # Последним добавить рыбу, довести до кипения на сильном огне. Затем огонь убавить и варить еще 10 минут.
- # Подавать горячей.

Чтобы придать ухе необычный вкус вместо муки можно использовать тархана(перетертые сушенные овощи, специи и йогурт).