



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

Рыбный Суп

Balık Çorbasi



200 гр. рыбы (кусочек тощиной в 4 пальца)
Четвертинка апельсина
Половина зелёного длинного перца
1 небольшой репч.лук
1 кусочек лимона
Пол пучка петрушки
1 долька чеснока
Половина небольшого яблока
4 стакана воды
1 стол.ложка слив.масла
3 стол.ложки раст.масла
2 стол.ложки муки
1 стакан молока
1 небольшая морковь
1,5 чайн.ложки соли

- # В кастрюлю положить апельсин, перец, крупно порезанный лук, лимон, половину порции петрушки, немного давленый чеснок, яблоко (с кожурой) и на самый верх положить кусок рыбы.
- # Залить 4 стакана воды, кастрюлю закрыть крышкой и варить на среднем огне, пока рыба не станет мягкой.
- # Рыбу достать из кастрюли , очистить от костей и разделить на мелкие кусочки. Рыбный бульён из кастрюли перелить через сито и оставить для супа, а оставшиеся варёные овощи и фрукты выбросить.
- # В кастрюлю положить слив.масло, налить раст.масло, разогреть на среднем огне, добавить муку. Немного обжарить.
- # Затем добавить натёртую на тёрке морковь, жарить пока морковь не станет мягкой, посолить.
- # Залить рыбный бульён и тёплое молоко, дать закипеть постоянно помешивая.
- # Добавить рыбу, немного поварить, бросить оставшуюся мелко рубленную петрушку и снять с огня.
- # Суп подавать горячим.

Этот рыбный суп можно приготовить со скумбрией или окунем.