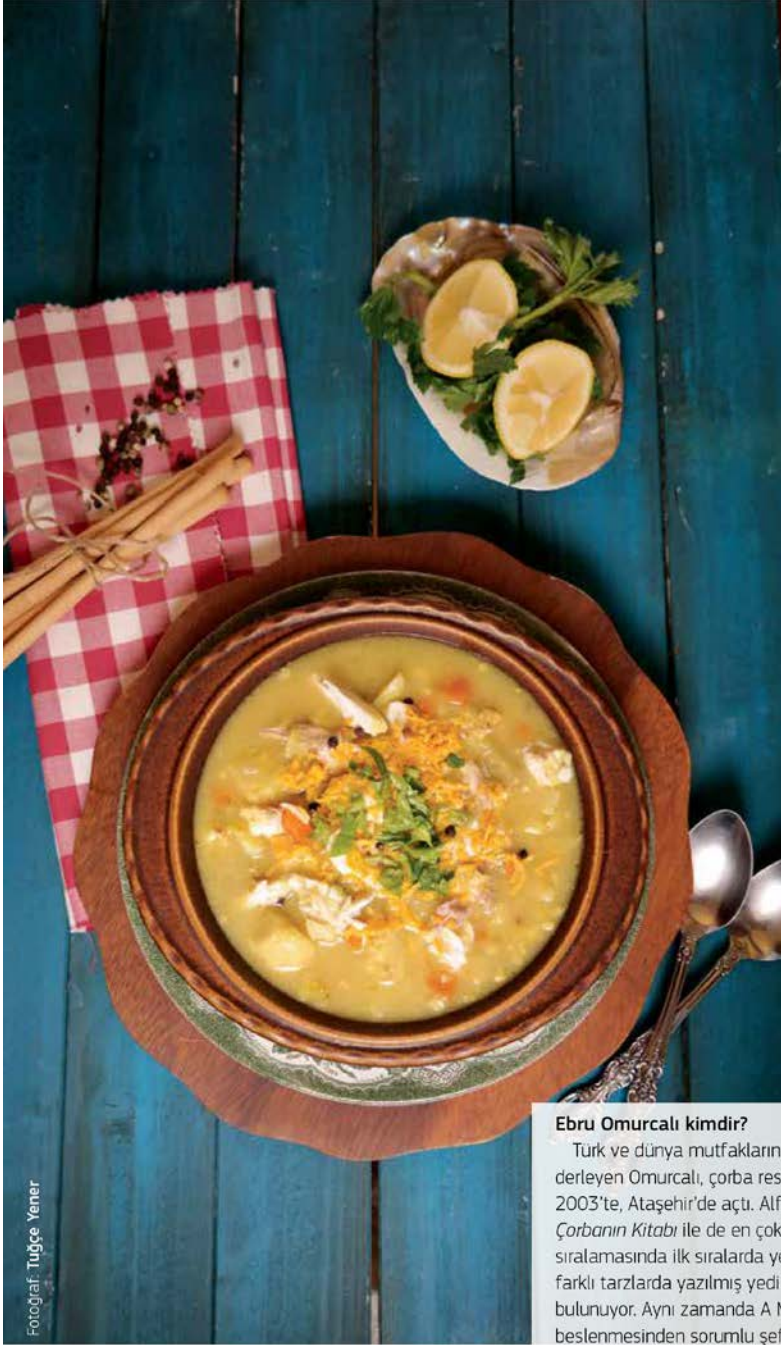


Ebru Omurcalı'dan sebze balık chowder



Fotoğraf: Tuğçe Yener

- Malzemeler:** 6 Kişilik
- * 400 gram balık (iskorpit, kırlangıç, trança)
 - * 2 adet defne yaprağı
 - * 1 adet kuru soğan
 - * 6 diş sarımsak
 - * 1 adet havuç
 - * 1 adet kereviz
 - * 1 su bardağı karnabahar
 - * 4 adet kereviz sapı
 - * 3 çorba kaşığı tereyağı
 - * 3 çorba kaşığı un
 - * 1,5 su bardağı süt
 - * 1 çay bardağı krem peynir
 - * 1 çay kaşığı zerdeçal
 - * Tuz, karabiber, muskat rendesi
 - * 6 su bardağı su

Üzerine

- 1 çay bardağı kıyılmış maydanoz
- Yarım su bardağı rendelenmiş cheddar

Hazırlanışı

- * 6 su bardağı suyu kaynatın.
- * Balıkları, maydanoz sapı ve defne yaprağı ile beraber 10 dakika haşlayın.
- * Balıkları kılçıklarından ayıklayın, suyunu kullanmak üzere süzün.
- * Tereyağında küp doğranmış sebzeleri soteleyin.
- * Unu ekleyin ve 2-3 dakika kavurun.
- * Baharatlarla beraber balık suyunu sebzelere ekleyin.
- * Sebzeler yumuşayınca süt ve balık etlerini ilave edin.
- * Çorbanızı bir taşım kaynatın ve krem peyniri ekleyin.
- * Peynir iyice eriyene kadar karıştırın.
- * Kıyılmış maydanoz ve rendelenmiş cheddar serperek servis yapın.

Ebru Omurcalı kimdir?

Türk ve dünya mutfaklarından binlerce tarifi derleyen Omurcalı, çorba restoranı 'Shorba'yı 2003'te, Ataşehir'de açtı. Alfa Yayınları'ndan çıkan *Çorbanın Kitabı* ile de en çok satan yemek kitabı sıralamasında ilk sıralarda yer alan Omurcalı'nın farklı tarzlarda yazılmış yedi adet yemek kitabı bulunuyor. Aynı zamanda A Milli Futbol Takımı'nın beslenmesinden sorumlu şef olarak da görev yapıyor.

