

Iskorpit Corbasi

Malzemeler

1 adet iskorpit,
1 orta boy havuc
1 kucuk boy domates
1 cay bardagi un
2 dis sarimsak
yarim sogan,
yarim limon
3-4 dal maydanoz
3 defne yapragi,
3-4 dal dereotu
1 cay kasigi karabiber
1 cay kasigi toz biber
1 cay kasigi pul biber
2 cay kasigi tuz
yarim cay bardagi zeytinyagi
1 lt su

Yapilisi

Iskorpitleri temizleyin, deri ve kilciklarini aldiktan sonra suya koyun .Ardindan sarimsaklar butun halinde, sogan ve limon ikiser parcaya bolunerek, defne yapragi, maydanoz katilarak, 15 dakika kadar kisik ateste pisirin. Surenin sonunda balik suzgec yardimiyla alinarak, sogumaya birakilir. Haslama suyundaki diger malzemeler suzulerek, posalari atilir. Zeytinyagi bir tencereye konulur kizdiginda rendelenmis havuc, toz biber, karabiber, dereotu, pul biber ve un eklenerek 3-4 dakika sureyle kavrulur. Daha sonra rendelenmis domates ile birlikte, 1-2 dakika daha pisirilir. Haslamada kullanılan balik suyundan 2 su bardagi su, malzemelere eklenir. Kaynama basladiginda, icine didiklemis oldugumuz balik etleri ve tuz eklenip, birkac dakika daha pisirilir.servise hazır ellerimize saglik