PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Deniz Tarağı Çorbası

New England tarzı kremali deniz tarağı çorbası tarifi. Taze deniz tarakları, patates ve baharatlarla hazırlanan lezzetli ev yapımı çorba.

15 min	20 min	35 min	2	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 5 libre deniz tarağı
- 3 bardak su
- 4 dilim domuz pastırması
- 3 yemek kaşığı tereyağ
- 1 soğan
- 2 kereviz sapı
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı un
- 1 bardak krema
- 4 bardak patates
- 1 çay kaşığı kuru kekik
- 1 defne yaprağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı

1. **Cook the Scallops**
   Place 5 pounds of scallops in a large pot with 3 cups of water. Cover and bring to a boil over high heat, then cook for 5 minutes until the shells begin to open.

2. Remove the lid and continue cooking for 3-4 minutes more, stirring occasionally, until all shells have opened. Discard any scallops that remain closed.

3. **Strain and Reserve Cooking Liquid**
   Remove the pot from heat and strain the cooking liquid through a fine-mesh strainer lined with cheesecloth or coffee filter into a bowl, pressing the solids to extract as much liquid as possible. Reserve this scallop broth and set aside the cooked scallop meat, roughly chopping it into bite-sized pieces.

4. **Cook the Bacon**
   In a large heavy-bottomed pot, cook 4 slices of bacon over medium heat for 6-8 minutes until crispy and golden brown. Remove bacon to a paper towel-lined plate and set aside, leaving 1-2 tablespoons of bacon fat in the pot.

5 **Build the Soup Base**

Add 3 tablespoons of butter to the bacon fat and melt over medium heat. Add 2 diced onions and cook for 4-5 minutes until softened and translucent, stirring occasionally.

6 Add 1 minced garlic clove and cook for 30 seconds until fragrant. Sprinkle in 1 tablespoon of flour and cook for 1-2 minutes, stirring constantly, until the flour is lightly golden and no raw flour smell remains.

7 **Add Liquids and Seasonings**

Gradually whisk in the reserved scallop broth, 1 cup of heavy cream, and 4 cups of milk, whisking constantly to prevent lumps. Add 1 teaspoon each of salt, pepper, and dried thyme, along with 1 bay leaf.

8 **Simmer the Soup**

Bring the mixture to a gentle simmer over medium heat, then reduce heat to low and cook for 10-12 minutes, stirring occasionally, until the soup has thickened slightly and coats the back of a spoon.

9 **Finish and Serve**

Add the chopped scallop meat to the soup and cook for 2-3 minutes until heated through. Remove the bay leaf and taste for seasoning, adjusting salt and pepper as needed. If the soup is too thick, thin with additional milk or reserved scallop broth.

10 Ladle the soup into bowls and garnish with the crispy bacon pieces. Serve immediately with crusty bread or crackers.

Besin Değerleri

600	33g	35g	30g	4g	8g	1,050mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Deniz taraklarını satın alırken kabuklarının sıkıca kapalı olduğundan emin olun. Açık olanları hafifçe vurduğunuzda kapanıyorsa tazedir.

Çorbanın daha yoğun kıvam alması için patateslerden birkaçını çatalınızla ezin, bu doğal koyulaştırıcı görevi görecektir.

Pastırmayı kızarttıktan sonra ortaya çıkan yağı atmayın, sebzeleri bu yağda soteleyerek ekstra lezzet katın.

Çorbayı kaynatmaktan kaçının, sadece hafif fokurdatın. Yüksek sıcaklık sütün kesilmesine neden olabilir.

Deniz tarağı suyunu süzerken kahve filtresi kullanın, bu şekilde kum ve diğer partiküller tamamen temizlenir.

Çorbaya kereviz yaprağı da ekleyebilirsiniz, ekstra aroma ve renk katkısı sağlar.

Servis etmeden önce çorbayı 5-10 dakika dinlendirin, böylece lezzetler birbirine karışır ve daha homojen bir tat elde edersiniz.

Daha hafif bir versiyon için kremanın yarısını süt ile değiştirebilir, kalori miktarını azaltabilirsiniz.