



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ACILI KIRLANGIÇ BALIĞI ÇORBASI

400 gram kırlangıç balığı
5 adet taze soğan
100 gram noodle
3 adet havuç
200 gram taze zencefil
5 su bardağı balık suyu
1 diş sarmısak
1 adet kırmızı kırmızı acı biber
4 yemek kaşığı soya sosu
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı limon suyu
1 tutam tuz

Balıkları kare kesip, haşlayın. Zencefilin kabuklarını soyup ince rendeleyin. Sarmısakın kabuklarını soyup ince dilimleyin. Biberi çekirdekleriyle şeritler halinde doğrayın. Doğranmış malzemeyi tencereye alın. Soya sosu, yağı ve haşlanan balığın suyunu ekleyip pişirin. Havuçları temizleyip jülyen doğrayın. Taze soğanın kabuklarını temizleyip yıkadıktan sonra ince ince halka şeklinde doğrayıp noodle ile pişmekte olan çorbaya ilave edin ve 5 dakika kaynatın. Üzerine limon suyu serpilmiş kare kesilmiş balıkları çorbaya ilave edip orta ısıda 3 dakika daha pişirip servis yapın.
