



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK ÇORBASI (BALIK SUYUNDAN)

3 bardak soğuk balık suyu

3 yumurta

1 limonun suyu

1,5 fincan un

1 küçük havuç

Tuz

3 bardak soğuk balık suyu tenceredeki unun üzerine çok ince akıtılır ve tahta bir kaşıkla acele, acele karıştırılır. Havuçta küçük, küçük doğranır ve balıkla beraber olarak karıştırılmış tencereye atılır. Tuz da konarak kaynatmağa başlanır.

Bu arada, 3 yumurta sarısı ile bir limon suyu başka bir kaptaki yumurta ve limonla beraber tekrar çarpılır. Tencerede kaynayan balık suyundan da 3 çorba kaşığı kadar alınarak bu kaptaki yumurta ve limonla beraber tekrar çarpılır. Bu terbiye, kaynamakta olan tencereye dökülürken tekrar karıştırılır. Tadına bakılarak pişmişse ateşten indirilir.