



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK ÇORBASI (BODRUM MUĞLA)

Malzemeler

1 adet büyük mezzit
1 adet patates
1 adet havuç
1 adet kereviz sapı
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı tane karabiber
3 adet defneyaprağı
1 limon suyu
1 kaşık un
1 yumurta sarısı
3 kaşık zeytinyağı
tuz
5 bardak su.

Yapılışı

Balık temizlenir, pulları ayıklanır, kılıcı çıkartılır iyice yıkandıktan sonra bir tencereye koyulur. Sebzeler küp doğranarak tencereye atılır. Def neyap-rağı, tuz, karabiber ve su ilavesi ile haşlanır. Pişme işlemi tamamlanınca balık tencereden alınır. Kalan sebzeler blenderden geçirilir. Balık ayıklanarak beyaz etleri ayrılır. Başka bir tencerede yağ ile un hafif kavrulur. İçine püre haline getirilmiş sebzeler boşaltılır. Ayıklanmış balık etleri de içine atılır. Yumurta sarısı ile limon çırpılarak terbiye yapılır. Yapılan terbiye çorbaya ilave edilerek bir taşım daha kaynatılır.

[ML® Balık Çorbası için tıklayın](#)