



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK ÇORBASI (CEZAYİR)

1.5 kg karışık balık
500 gram bayat ekmek
7 diş sarımsak
1 soğan
1 patates
2 domates
1 sap kereviz
safran
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
2 çorba kaşığı domates konsantresi
1 defne yaprağı
1 dal kekik
80 gr rendelenmiş peynir
3 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
tuz ve biber
2 sandviç
sosu için:
1 küçük patates
1 çorba kaşığı mayonez
1 çay kaşığı Harissa,
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Karışık balık parçalarının kılıçıkları ayıklanarak kuşbaşı büyüklüğünde doğrayın. Bir tencereye halka halinde kıyılmış soğan, kıyılmış sarımsak, küçük doğranmış patatesi ve domatesi koyup, yağla birlikte düşük ısıya koyun üzerine, tuz, biber, safran, kırmızı biber, domates konsantresi, defne yaprağı, kekik ve kereviz yaprağı eklenerek yarım saat çevirerek pişirilir, süre sonunda sıcak su ve balık parçaları eklenerek kaynamaya bırakılır. Küçük bir kaptaki sos malzemesi 20 dakika pişirilerek hazır edilir (patates rendelenecek). Sandviç ekmekleri küçük küplere kesilerek fırınlanır. Çorba servis edilirken; üzerine rende kaşar ve sos en son ekmek küpleri konur.