



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK ÇORBASI (DOMATESLİ)

Malzeme

- 4 bardak balık suyu
- 1 çorba kaşığı Sana
- ½ litre kahve fincanı un
- 2 adet domates (veya ½ kahve fincanı domates salçası)
- ½ adet limon
- ½ tatlı kaşığı tuz
- Balık Suyu:
- ½ kg balık kemiği
- 1 adet soğan
- 25 g Sana yağ
- 1 adet limon suyu
- 1 adet defneyaprağı
- 10 adet tane karabiber
- 1,5 litre su
- (Tüm malzemeleri bir tencerede 20 dakika kaynatıp ocaktan alınız.)

Hazırlanışı

Bir tencereye Sana yağı ile unu koyarak, 2 dakika kavurun. Sonra buna suyu, soyulmuş çekirdekleri çıkarılmış ve püre haline gelinceye kadar pişirilmiş domates ve tuzu ilave ederek, 10 dakika kaynatın.

10 dakika sonra çorbayı, kâseye alarak, yanında dilimlere bölünmüş limon olduğu halde servis yapın.