



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK ÇORBASI (FRANSA)

500 gr. Levrek
500 gr. Dil Balığı
500 gr. Mezgit
1/2 Su Bardağı Zeytinyağı
2 Büyük Sogan
2 Pirasa
2 Dis Dövmüs Sarmisak
2 Domates
2 Çorba Kasığı Limon Suyu
1/2 Limonun Kabuğu
1 Tatlı Kasığı Kekik
2 Çorba Kasığı Kiyilmiş Maydanoz
2 Defne Yaprağı
1 Tatlı Kasığı Tuz
1 Tatlı Kasığı Dövmüs Safran
Tane Karabiber
RUY SOS MALZEMESİ
3 Patates (haslanmış)
1 Tutam Safran
3 Dis Sarmisak
1 Su Bardağı Zeytinyağı
3 Yumurta Sarısı (Çıg)
2 Yemek Kasığı Salça Tuz

RUY SOSUN HAZIRLANISI:

Yumurta sarılarını zeytinyağı ile çırpın. Patatesi rendeleyin. Hazırladığınız karışım ekleyerek telle karıştırın. Salçayı ilave ederek çırpın.

Karışım zeytinyağı ve tuz ekleyin. Sarmisak ve safrani havanda döverek sosa ekleyin.

ÇORBANIN HAZIRLANISI:

Balıkların filetoalarını dikkatlice çıkarın.

Temizlenen balıklardan çıkan kılçık ve başları, deniz ürünleri dışındaki tüm malzemelerle birlikte 40 dakika kadar kaynatın.

Çorba hazır olduğunda malzemeleri süzün. Elinizdeki baltaları çorbaya ilave ederek 15 dakika kaynatın. Etlerin dağılmamasına dikkat edin.

Çorbayı, ruy sos ve kızarmış ince ekmek dilimleriyle servis edin.