



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALIK ÇORBASI (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

250 gr. Karagöz balığı  
100 gr. Un  
100 gr tereyağı  
200 gr havuç  
5 adet defne yaprağı  
1 çorba kaşığı sirke

Yağ un ile birlikte kavrulur, soğuk su ile kıvama gelene kadar açılır, kaynadığında minik küpler halinde doğradığımız havuç ve defne yaprağı konulur. Havuç pişene kadar kaynatmaya devam edilir. Diğer yanda balık temizlenip çok kısık ateşte biraz suyla haşlanır, soğuyan balık kılçıklarından ayrılıp, ister didiklenerek, ister küp küp doğranarak kaynayan çorbaya atılır ve kaynatmadan ateşin altı kapatılıp, çorbanın içinden defne yaprakları çıkartılarak demlenmeye bırakılır.

