



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK ÇORBASI

Bir tencerede kuvvetli ateş üstünde bir miktar sadeyağı erittikten sonra içine 4-5 ufak havuç doğrayıp 3-4 soğan çentiniz. Ayıklanmış 1 diş sarımsaklı bir buke ilâve ediniz. ,Sonra iskorpit kırlangıç, kefal gibi eti beyaz balıklardan birini (iskorpit en iyisidir) temizleyip parçaladıktan sonra yıkayıp, süzüp tencereye koyunuz. (Bu, iki kaba balık da ilâve edilir.) Üstüne çorbaya yetecek miktar su doldurduktan sonra, orta kuvvette ateşte balıklar pişinceye kadar kaynatınız. Sonra indirip balıkları bir kaba çıkarıp suyu süzdükten sonra tekrar tencereye koyup sıcak tutunuz. Sonra balıkların deri ve kılçıklarını gayet dikkatle ayıklayıp safi etlerini ufak ufak doğrayıp çorbaya koyunuz. Sonra tekrar ateşe sürüp tuz ve bir çimdik baharat ekiniz. Bir süre kaynayıncaya indirip bir kâseye boşaltarak servis yapınız.

Not : Su kaynaya kaynaya eksileceğinden sıcak su ile tamamlayarak kaynatınız.
