



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK ÇORBASI (PORTEKİZ)

6 kişilik
1200 gram beyaz etli balık
1 adet kereviz
1 adet pırasa
1 adet soğan
2 adet havuç
2 adet defne yaprağı
2 adet domates
3 çorba kaşığı domates salçası
1 demet maydanoz
2 diş sarımsak
4 çorba kaşığı un
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı krema
Yeterince su
Tuz
Karabiber

Geniş bir tencerede ayıklanmış ve küçük doğranmış balık parçaları ile, küçük parçalar şeklinde kesilmiş pırasa, kereviz, havuç, kabukları soyulmuş kuru soğanla birlikte kaynatın. Ayrı bir tencerede suyundan süzölmüş; balık ve sebzeleri salça ve rendelenmiş domates ile harmanlayın. Ağır ateşte 5 dakika daha kavurun. Üzerine yeterince süzölmüş haşlama suyunu ekleyin. Ağır ateşte yaklaşık 3 saat kaynatın. Kaynarken üzerindeki köpüğü bir kaşık yardımıyla alın. Sonra ince bir süzgeçten süzün. Ayrı bir tencereye zeytinyağını alın. Tahta kaşıkla sürekli çevirerek unu ekleyin. Unu pembeleşene dek kavurun. Balıkların bulunduğu çorbayı unlu karışımın üzerine ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edin. Yaklaşık yarım saat kaynatın. Servis tabağına aldığınız çorbanın üzerine krema koyarak, servis yapın.