



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BEZELYELİ BALIK ÇORBASI

3 adet orta boy iskorpit
1 su bardağı konserve bezelye
2 adet yumurta sarısı
6 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet limon
1 tatlı kaşığı tuz
8-10 dal maydanoz

Balıklar temizlenir, yıkanır. Bir tencerede 8 su bardağı su kaynatılır. Üzerine bütün olarak balıklar atılır, az tuz eklenir. Sonra balıklar bir güzel didiklenir. Balık suyuna bezelye, limon suyuyla çırpılmış yumurta sarısı ve balık etleri eklenir. Bir taşım kaynatılır. Servis sırasında üzerine yakılmış yağ ve kıyılmış maydanoz konur.
