



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DALYAN ÇORBASI

Kefal, torik, levrek vb balıklardan bir çeşidini yıkayıp temizledikten sonra az tuzlu bol suda haşlayınız. Sonra süzüp etleri kemik ve derisinden ayırın, kılçıklarını dikkatle ayıklayınız. Palamut gibi bazı balıkların siyah etleri de olur, onları da ayıklayınız, yalnız beyaz etleri alınız. Ufak ufak doğrayıp hazırlayınız. Bir tencereye yeterince soğan çenterek, bir çimdik karabiberle zeytinyağında çeviriniz. Kızarmaya yüz tutunca etleri ilâve ediniz. Çevire çevire etlerin de rengi dönmeye başlayınca balığın süzülen suyunu ilâve edip bir taşım sonra indiriniz. Sonra çorba kâsesine boşaltıp servis yapınız.

Not: Önceden balığın suyuna biraz un serpip ateş üstünde un kokusu gidinceye kadar çevirip sonra balığa ilâve edilirse daha iyi olur. Fazla kaçırmayınız, belki koyu olur.
