



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ BALIK ÇORBASI

10-12 bardak su  
2,5 kg. beyaz etli balığın baş, kuruk ve kemikleri  
1 Havuç  
1 Pırasa  
2 diş sarımsak  
Kereviz yaprağı  
40 gr zeytinyağı (1/4 çay bardağı)  
50 gr un (1 kahve fincanı)  
750 gr domates (veya 150 gr salça)  
1 tane limon  
tuz (1 tatlı kaşığı)

2,5 kg kadar beyaz etli balığın başı, kemik ve kuyrukları ayrılır. Büyük bir tencereye 10-12 bardak su, doğranmış bir havuç, pırasa, bir tane soğan, bir iki diş sarımsak, bol miktarda kereviz yaprağı ve ufak parçalara ayrılmış halde balığın baş, kuyruk ve kemikleri konur.

Karışım bir buçuk saat kadar pişirilir. Suyun ısınmasıyla üstünde meydana gelen köpükler bir kepçe ile alınır. Köpüklerin çıktığı ana kadar suyu çok kuvvetli ateşte tutmalı sonra altını iyice kısmalıdır. Balıklar haşlandıktan sonra balık suyu ince bir süzgeçten süzülmalıdır.

Bundan sonra bir tencereye zeytinyağı ile un konarak 2 dakika kadar kavrulur. Hazırlanan balık suyu, pişirilmiş domates ile tuz ilâve edilerek püre haline gelinceye kadar 10 dakika kaynatılır. Limon dilimleri halinde hazırlanarak çorbanın yanına konur.