



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FENER BALIĞI ÇORBASI

- 1 kg. fener balığı (fileto)
- 2 adet havuç
- 2 adet patates
- 1 adet yapraklı kereviz
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 3 su bardağı su
- Tuz, Karabiber
- Terbiyesi için:
 - 1 yumurta sarısı
 - 1 adet limon
 - 1 çorba kasığı su
 - 1 çorba kasığı un

Fileto şeklinde hazırlanmış fener balığını geniş bir tencereye koyun. İri küp şeklinde doğranmış havuç, su, tuz, karabiber ve zeytinyağını ilave edin. Orta ateşte 15 dakika pişirin. İri küp şeklinde doğranmış patates ve kereviz ile kerevizin ince doğranmış yapraklarını ekleyip, 10 dakika daha pişirin. Terbiyesi için yumurta sarısını limon suyu ile çırpın. Un ve suyu ilave edip karıştırın. Atesten indirmeden 2 - 3 dakika önce, hazırladığınız terbiyeyi yavaş yavaş karıştırarak çorbaya ilave edin. 2 tasım daha kaynattıktan sonra sıcak olarak servis yapın.