



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KIRLANGIÇ ÇORBASI

Malzemesi:

- 1 adet kırlangıç balığı
- 2 adet orta boy havuç
- 2 adet orta boy patates
- 1 yumurta
- 1 limon

Hazırlanışı:

Balığı temizledikten sonra, parçalara bölün ve 2 bardak su ile haşlayın. Bu arada havucu ve patatesi soyup, küçük parçalar halinde kesin. Biraz su ilave edip, ayrı bir tencerede haşlayın. Balık haşlandıktan sonra, süzgeç ile balık parçalarını sudan çıkarın. Suyu süzüp başka bir tencereye alın. Balığın kemiklerini ve kılçıklarını çıkarıp etini küçük parçalar halinde bölün. Havucu, patatesi ve balık parçalarını başka bir tencereye aldığınız balık suyunun içine koyun. Margarini ilave edip, 15 dakika kadar hepsini birlikte pişirin. Yumurta sarısını ve limon suyunu bir kabin içinde çırpın. Çorbaya ilave edip, karıştırın ve hemen servis yapın.
