



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK ÇORBASI

Özgür Şef

250 GR AYIKLANMIŞ BALIK
1 ÇAY BARDAĞI ELMA SİRKESİ
2 ADET HAVUÇ
2 DİŞ SARIMSAK
1 YEMEK KAŞIĞI UN
2 KAŞIK ZEYTİNYAĞI
5 SU BARDAĞI SU
1 AVUÇ LAY'S

Ayıklanmış balıkları 10 dakika haşlayın. Havuçların kabuklarını soyup rendeleyin. 2 kaşık zeytinyağı ile havanda dövdüğünüz sarımsakları pişirmeye başlayın. Sarımsaklar kokusunu verince rendelenen havuçları ekleyin. 1 yemek kaşığı unu da ilave edip kavurun. Haşlanan balıkları süzün ve suyu ile birlikte tencerenin içine dökün. Bir taşım kaynatın ve servis ederken üzerine bir kaç tane Zeytinyağlı Lay's parçası ekleyin.