



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMON BALIKLI ÇORBA

2 havuç
1 kırmızı biber
1 kırmızı soğan
3 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı un
6 su bardağı su
2 patates
1 su bardağı dondurulmuş mısır tanesi
500 gr küp doğranmış somon balığı
1 çay bardağı kıyılmış maydanoz
Tuz
Karabiber

Tereyağını eritip, yuvarlak dilimlenmiş havucu soteleyin. Küp şeklinde doğranmış kırmızıbiber ve soğanı ekleyerek kavurun. Tuz, karabiber ekleyip karıştırın. 2.5 su bardağı suyu ilave edin ve kaynamaya bırakın. Kalan suyu, küp doğranmış patatesleri ve mısır tanelerini ekleyip yumuşayınca kadar pişirin. Ocağın altını kısıp somon balığını tencereye aktarın ve tencerenin kapağını kapatın. 10 dakika ya da somon balığı pişinceye kadar kısık ateşte pişirin. Maydanozları çorbaya ekleyip sıcak servis yapın.