



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRLANGIÇ ÇORBASI

500 gr kırlangıç fileto
1 çorba kaşığı tepeleme un
5-6 adet kültür mantarı
20 gr tereyağı
1 adet küçük boy soğan
2 diş sarımsak
1 çay bardağı krema
Tuz, taze çekilmiş karabiber

Balık filetoyu çorba kaşığına sığacak şekilde kuşbaşı doğrayın. Mantarları nemli bir bezle sildikten sonra ortasındaki sapını kesin, isteğe bağlı sivri uçlu bir bıçak yardımı ile kabuğunu soyun. Zar şeklinde doğrayıp 1 çorba kaşığı zeytinyağı ile tavada 5 dakika kadar kavurun. Soğanı ve sarımsakları soyup kıyın. Tereyağını tencerede eritip soğanı ve sarımsakları kavurun. Unu ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Azar azar 5-6 bardak sıcak balık veya sade suyu ekleyin. Birkaç taşım kaynayınca balık etlerini ve mantarları ekleyin. Tuzunu ve baharatını ilave edip tatlandırın. 10 dakika pişirin. Birkaç kaşık kaynamakta olan sıcak su ile inceltilmiş kremayı da ekleyin. Birkaç saniye kadar karıştırıp ocaktan alın.