



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRLANGIÇ BALIK ÇORBASI

2 adet kırlangıç balığı
1 demet maydanoz
3 adet küçük havuç
60 gr. margarin (3 çorba kaşığı)
20 gr. un (1 çorba kaşığı)
1 adet yumurtanın sarısı
1-2 tane defne yaprağı
1 adet patates

Balıklar yıkanır tuzlanır ve kevgire konarak süzülür. Bir tencerenin içine su (4 su bardağı), balıklar, patates, yuvarlak doğranmış havuçlar, maydanoz, kekik, defne yaprakları, tuz ve tane halinde karabiber konarak yarım saat kadar hafif ateşte kaynatılır. Tencere ateşten indirilir ve sonra balıklar, havuç ve patatesler tencereden çıkarılır. Diğer bir tencerede margarin eritilerek üzerine un ilave edilir. Bundan sonra, unu devamlı olarak karıştırarak üzerine diğer tenceredeki balık suyu ağır ağır dökülür. Bu karışım birkaç taşım kaynatılır. Bir kase içinde yumurta sarısı çırpılır ve üzerine balık suyunun bir kısmı dökülerek biraz ısıtılır. Biber, tuz ve limon suyu ilave edilir. Kaynamakta olan balık suyunun içine ufak ufak parçalara ayrılmış balık, patates ve havuç dökülerek sofraya getirilir. Servis yapmadan önce üzerine bol miktarda maydanoz serpilir.