



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSKORPİT BALIK ÇORBASI

3 Su bardağı haşlanmış balık suyu
2 Çorba kaşığı un
3 Yumurta
1 Kaşık sade yağ
1 Limon
1 Tutam karabiber
Tuz

Balık suyu ateşte kaynarken, bir bardak suda un ezilir, kaynayan balık suyuna un kokusu gidinceye kadar karıştıra karıştıra pişirilir. Tuzu atılır, ateşten indirilir. Ayrı bir kaptaki yumurtaların yalnız sarıları çatallarla çırpılır. Çorbanın sıcak suyundan kaşık kaşık alarak yumurta sarılarının üzerine eklenerek sürekli çırpılır. 4-5 kaşık daha koyduktan sonra da limonunu sıkarak içine karıştırmalıdır. Hazırlanan bu terbiye unlu balık çorbasına katılır. Karıştırılır Servis kâsesine boşaltılır. Üzerine yağ kızdırılır. Dökülür bol karabiber serpilir.