



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEFAL ÇORBASI

Malzemesi:

1 kg. kefal balığı
9 bardak su
1 baş soğan
3 diş sarımsak
1 orba kaşığı tuz

Ayrıca:

1 orta kereviz
1 havuç
1 soğan
2 patates
1 orba kaşığı pirinç
3/4 kahve fincanı un
1 limon
4 yumurta sarısı
1/2 demet maydanoz
1 bardak su

Hazırlanışı:

Bir tencereye temizlenmiş, yıkanmış balıkları, 9 bardak suyu, soğanı, sarımsak ile tuzu koyarak tencereyi ateşe oturtun. Üzerinde meydana gelen köpükleri attıktan sonra kapağını kapatın. Balıkları 25 dakika haşlayın. Süzerek balık suyunu başka bir tencereye alın. Sonra bu karışıma azar azar olmak üzere 1 bardak da ılık su, hepsi soyulmuş ve iri tavla zarı şeklinde doğranmış havuç, kereviz, soğan ile pirinci ilave edin. Orta ateşte 20 dakika sebzeleri pişmeye bırakın. Sonra bunlara yine küçük kesilmiş patatesleri ilave ederek 20 dakika daha haşlayın. Sebzeler pişince küçük bir kaba, üç çeyrek kahve fincanı un, 4 yumurta sarısı ile 1 limonun suyunu koyarak çatalla iyice karıştırın. Sonra bu unlu yumurtalara 1 bardak da soğuk su ilave ederek tekrar bir karıştırın. Bu karışımı çorba tenceresine katarak iyice karıştırın, kaselere alarak servis yapın.
