



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRLANGIÇ BALIĞI ÇORBASI

Malzemesi:

1 kg. ağırlığında kırlangıç balığı
3 çorba kaşığı tereyağı
3 yumurtanın sarısı
3 çorba kaşığı un
3 küçük havuç
1 orta kereviz
2 patates
3 orta boy soğan
1,5 limonun suyu
2 kahve kaşığı tuz
yarım demet maydanoz

Hazırlanışı:

Sebzeleri küçük parçalar halinde kesin. Bir tencereye bol su koyun. Sebzeleri ve ince kesilmiş soğanı haşlayın ve kevgir kepçeyle alın. Büyük bir tencereye üç çorba kaşığı tereyağı koyun. Sebzeleri de bu kaba geçirin. 6 bardak da su koyarak sebzeleri biraz daha pişirin. Kırlangıç balığını temizleyip iyice yıkadıktan sonra bir tencereye koyun. Üstüne haşlanmış sebzelerin suyunu ilave edin. Balığı iyice haşlayın. Kevgir kepçeyle tencereden çıkarın. Kemik ve kılçıklarını ayıklayın. Bir kapta üç yumurta sarısı, limon suyu, tuzu karıştırın. Unu yarım bardak soğuk suyla bulamaç yaparak yumurtaya katın. Sonra balığın suyundan alarak bu bulamaca karıştırın. Balığın ayıklanmış etlerini, sebzeleri, balık suyunu ve terbiyeyi bir tencereye boşaltın. Orta ateşte iki dakika kadar kaynatın. İnce kıyacağınız maydanozu da çorbanın üstüne serpin. Bu çorba sıcak olarak sofraya götürülür.

Not: Balık çorbasını İskorpitten yapacaksınız malzemeyi aynı miktarda alın. İskorpit de bir kilo olsun.