



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK ÇORBASI

1 kg ağırlığında levrek balığı
1 adet küçük patates
1 adet küçük havuç
1 ay kaşığı yeni bahar
1 ay kaşığı karabiber
2 baş soğan
1 orba kaşığı yağ
1 fincan sirke
4-5 diş sarımsak
2 adet yumurta
Yarım limonun suyu

Bir tencereye temizlenmiş levrek parçalarını, soyulmuş bir bütün soğanı, bir kaşık sirkeyi ve bir kaç dal maydanozu koyun üzerlerine çıkacak kadar su ilave edip,etler kılıklardan ayrılana dek haşlayın. Soğuduğunda , suyu bir süzerek bir kaba boşaltın. Sonra balığın etlerini, küçük küçük parçalayıp, tekrar suyunun içine bırakın.

Diğeri bir tencereye, bir çorba kaşığı yağı, küçük doğranmış soğanı, küp şeklinde doğranmış havucu ve patatesi koyup kavurun. Üzerine ayırdığınız balık suyunu ve balık etlerini ilâve edin.

Kaynamaya başlayınca, bir kasede, bir dolu kaşık unu suyla bulamaç yapın ve kaynamakta olan çorbaya yavaş yavaş karıştırarak, katın.10-12 dakika daha kaynattıktan sonra, iki yumurta sansı ve limon suyunu iyice çırparak sulandırıp, çorbaya yavaş yavaş ilâve edin ve altını kapatın. Üzerine karabiber, yeni bahar, kıyılmış maydanoz serpip, servis yapın.