



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK ÇORBASI

1 adet levrek
1 adet soğan
1 adet havuç
2 adet patates
Yarım limonun suyu
7 su bardağı su
1 adet defne yaprağı
Yarım ay bardağı pirinç
2 dal maydanoz
1 ay bardağı mısır tanesi
Tuz
Karabiber

Temizlenmiř balığı tencereye koyun. Üzerine iri doğranmış soğanı, küp doğranmış havuç ve patatesi ilave edin. Limon suyu, su ve defne yaprağını katın. Sebzeler iyice yumuşayana kadar pişirin. Tencereyi ateşten alıp, balığı ayrı bir kaba alın. Et kısımlarını ayırıp, tekrar çorbaya ilave edin. Pirinci yıkayıp ekleyin. Pirinçler yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan alıp tuz, karabiber ve kıyılmış maydanoz ekleyin. Mısır taneleri ile süsleyerek servis yapın.
