



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NOHUTLU BALIK ÇORBASI

1 su bardağı nohut  
1 kg. beyaz etli balık fileto  
1 adet biber  
5 diş sarımsak  
2-3 dilim ekmek içi  
Yarım su bardağı zeytinyağı  
Tuz, karabiber  
1 adet limon  
1 çorba kaşığı maydanoz

Nohudu süzüp, biber ve bir diş sarımsakla haşlayın. Suyunu süzüp, blenderden geçirin. Balığı az suda haşlayın. Balıkları, ekmek içi, 4 diş sarımsak, 2 çorba kaşığı zeytinyağı ve tuzu blenderden geçirin. Küçük köfteler yapıp unlayın ve kızartın. Nohudu balığın haşlama suyuyla kaynatın. Çorbayı servis tabağına alın, köfteleri koyun. Kalan zeytinyağı, maydanoz ve limon suyunu karıştırarak çorbanın üzerine gezdirin.