



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

RAMAZAN ÇORBASI (TUNUS)

2-3 kişilik Gerekli malzeme:

750 gr temizlenmiş beyaz etli balık

2 soğan

150 gr arpa

50 gr domates püresi

1 litre su

Yarım limon suyu

1 çay kaşığı toz kırmızıbiber

1 çay kaşığı karabiber

Tuz

Soğanları ayıklayıp rendeleyin. Balıkları ayıklayıp yıkayın. Küp şeklinde doğrayın. 1 litre suyu kaynatın. Zeytinyağını bir tencereye alıp ısıtın. Soğanları ekleyip hafifçe kavurun. Kırmızıbiber ve domates püresini ekleyin. 5 dakika kısık ateşte pişirip kaynar suyu ekleyin. Balıkları ilave ederek 20 dakika pişirin. Arpa, tuz ve karabiberi çorbaya ekleyin. Yarım saat kısık ateşte arpa iyice pişinceye kadar kaynatın. Limon suyunu ekleyip sıcak servis yapın.