



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

3 BALIK ÇORBASI

400 gr barbunya balığı
400 gr levrek
400 gr mezzit
1/2 su bardağından biraz az zeytinyağı
2 büyük soğan (ince doğranmış)
6 taze soğan (ince kıyılmış)
4 diş sarımsak (dövülmüş)
3 pırasa (dış kabukları soyulup, uçları kesilerek ince kıyılmış)
500 gr domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
2+1/2 su bardağı su
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Balıkların her birini iri parçalara kesiniz. Büyük bir tencerede zeytinyağı, ağır ateşte ısıtınız. Yağ kızınca soğan, taze soğan, sarımsak ve pırasayı ekleyip, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar kızartınız. Domates, domates salçası, tuz, biber ve baharat torbasını katıp 5 dakika pişiriniz. Balıkları ekleyip, üstüne suyu boşaltarak ateşi yükseltiniz. Tenceredeki karışım kaynamaya başlayınca, ateşi kısarak, çorbayı 20 dakika daha pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız. Çorbayı ısıtılmış servis kaselerine boşaltarak, servis ediniz.

Not: Çorbanın daha hafif olması için zeytinyağı yerine rafine yağla da hazırlayabilirsiniz. Barbunya, levrek ve mezzit yerine, derseniz aynı miktarlarda değişik balıklar da kullanabilirsiniz.