



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALABALIK ÇORBASI

Ayşe Tüter

- 1 adet alabalık
- 1 demet maydanoz
- 1 soğan
- 1 pırasa
- 1 havuç
- 3 adet kereviz sapı
- Defne yaprağı
- 2-3 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı safran
- 1 patates
- Kekik
- SOSU:
- 1 çay bardağı krema
- 1 limon suyu
- Tuz
- 1 yumurta sarısı

Tencereye sebzeleri koyun. (Maydanoz, soğan, pırasa, havuç, kereviz sapı, patates ve sarımsak) Balığı fileto olarak kesin. Kılçıklarını yıkayın. Kafası ile birlikte ayrı bir tencereye koyun. Üzerine 3 su bardağı su ekleyip kısık ateşte 1 saat pişirin ve süzün. Tenceredeki sebzelerin üzerine ilave edin. Sebzeleri kısık ateşte 20 dk. pişirip mikserden geçirin. Ayrı bir tasada 2 kaşık yağ ile küçük doğradığınız balık etlerini soteleyin. Tencereye ilave edin. İnce kıyılmış maydanozları koyup sosunu ekleyin. Daha sonra bir taşım kaynatın. Sosu: Kremayı, limon suyunu, tuzu ve yumurta sarısını iyice çırpın ve yavaş yavaş tencereye ilave edin.