



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALABALIK ÇORBASI

1+1/2 litre (5 su bardağı) tavuk suyu
1/2 limonun suyu
500 gr alabalık (küçük parçalar halinde kesilmiş)
2 tatlı kaşığı dereotu (kıyılmış)
2 tatlı kaşığı taze soğan (kıyılmış)
2 tatlı kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Tavuk suyunu orta boy bir tencerede orta ateşte kaynatıp, limon suyunu ekleyiniz. Alabalık parçalarını tencereye atıp, çorbayı 5 dakika daha kaynatarak, tencereyi ateşten alınız. Delikli kepçeyle alabalıkları tavuk suyundan alarak, ısıtılmış bir çorba kasesine aktarınız. Tencerede kalan tavuk suyunu büyük bir kaseye döküp, üstünü dereotu, taze soğan ve maydanozu serpererek, sıcak servis yapınız.