



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALABALIK ÇORBASI

Ebru Omurcalı

1 adet kuru soğan
1,5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet iri alabalık
5 diş sarımsak
Yarım su bardağı krem peynir
200 gr. brokoli
Tuz
Karabiber

Alabalığı temizleyin, 1 su bardağı suyu kaynatın ve balığı suda 10 dakika haşlayın, kılçıklarını temizleyin. Tencereye küp doğranmış soğanlarınızı koyun ve tereyağında soteleyin, brokolileri ve sarımsağı ekleyerek sotelemeye 3-4 dakika daha devam edin. Balık suyunu ilave edin, bir taşım kaynatın. Krem peynir ve sütü pürüzsüz olacak şekilde iyice karıştırın, balık suyuna ekleyin, balık parçalarını ve baharatları ilave edin. Maydanoz yaprakları ile süsleyerek servis yapın.