



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALJOTTA (MALTA)

Balık ve sarımsak çorbası

6 kişilik

1 çorba kaşığı tereyağı

2 adet soğan

10 diş sarımsak

3 adet orta boy domates

1 tatlı kaşığı nane

1 litre balık suyu

2 çorba kaşığı pirinç

Tuz

Üzerine:

Fesleğen

1 çorba kaşığı tereyağını tavaya alın. Eridikten sonra ince ve uzun doğranmış soğanları tavaya aktarın. Pembeleşene dek soteleyin. Sonra iri parçalar şeklinde doğranmış sarımsakları ilave edin. Sarımsakların da rengi değiştikten sonra kabukları soyulmuş ve küp şeklinde kesilmiş domatesleri, tuz ve 1 tatlı kaşığı naneyi ekleyin. Kısık ateşte yarım saat pişirin. Sonra bu karışımı büyük bir tencereye aktarın. Balık suyunu ilave edin. Balık suyu kaynadıktan sonra 2 çorba kaşığı pirinci ekleyin. 15 dakika daha pişirin. Üzerine fesleğen serpererek, servis yapın.