



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK ÇORBASI (BALIK SUYUNDAN)

10 bardak hařlama balık suyu
1 havuç
5- 6 dal kereviz veya maydanoz
1 ay kaşığı tane karabiber
2 diř sarımsak
2 kařık yađ
Yarım su bardağı pirinç
1-2 limon suyu
2 yumurta sarısı
Defne yaprađı
Tuz
Kırmızı biber

Balık Suyunun ıkarılması:

Balık temizlenir, yıkanır. Sıcak su ile ateşe konur, kaynayınca köpüğü alınır. Dörde bölünmüş soğan tane karabiber, maydanoz sapları, defne yaprağı konup, iyice kaynatılır. Süzülür. Balık eti mayonezli balık hazırlanmasında, suyu da balık çorbasında kullanılır.

1- Havuç, maydanoz, sarımsak ince ince doğranır. Yađla pembeleştirilir. 1 kaşık un katılır. Biraz daha kavrulur. Balık suyu, yıkanmış pirinç ilave edilir. İyice pişirilir.

2- Yemek saatinden 10 dakika evvel yumurta sarısı ve limon suyu ile hazırlanmış terbiye katılır. Tuz atılır.

[ML© Balık orbası için tıklayın](#)