



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK ÇORBASI (BALIK SUYUNDAN)

2 lt (8 bardak) balık suyu
1 orta boy soğan
1 küçük boy havuç
1 küçük boy kereviz
1 orta boy patates
1 yemek kasığı tuz 1 kahve fincanı pirinç
Terbiyesi: 2 yemek kasığı un
2 adet yumurta sarısı
½ kahve fincanı limon suyu

1-Sebzeleri ayıklayıp nohut büyüklüğünde doğrayın. Yıkamış pirinçle beraber üzerini geçecek kadar suyla atese koyun.

2-Sebzeler ve pirinç yumuşadığı zaman balık suyu ve tuz katın.

3-Bir kapta un, yumurta sarısı, limon suyu, ½ bardak suyu bir telle çirpin. Kaynamakta olan çorbaya karıştırın, 1-2 dakika sonra atesten indirin.