



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BALIK ÇORBASI (BALIK SUYUNDAN)

2000 gr. balık suyu (8 bardak)
65 gr. un
gr. zeytinyağı (3/4 kahve fincanı)
3 yumurta sarısı
1 limon
1 kahve fincanı su
Tuz

Bir tencereye, 3/4 kahve fincanı zeytinyağı ve 1/4 kahve fincanı un konur, 2 dakika kavrulur. 8 bardak balık suyu, 1 tatlı kaşığı tuz ilâve edilir. 10 dakika kaynatılır. Küçük bir kaba 3 yumurta sarısı; 1 büyük limon suyu ve 1 kahve fincanı su konarak tel veya çatalla 2 dakika kadar dövülür kaynayan çorbaya katılarak 1 dakika daha ateşte bırakılmalıdır.

[ML® Uskumru Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Uskumru Çorbası \(görsel\)](#)