



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALIK ÇORBASI (BURSA)

Bursa Valiliği

(Balık çorbası için özellikle sazan balığı ile yapılmaktadır.)

Bunun için 500 gr ayıklanmış sazan balığı

1 diş sarımsak

2 küçük kuru soğan

Yarım demet maydanoz

1 tatlı kaşığı nane

1 çay kaşığı un

1 tatlı kaşığı tuz

Yarım çay bardağı yağ

Yarım çay bardağı salça

1 tane limon

Temizlenmiş sazan balığını bir tencere içine 1 diş sarımsak, 1 küçük soğan dörde bölünerek atılır. Yarım demet maydanoz ve 1 adet limon ile kaynatılır. Soğuduktan sonra suyu malzemelerle birlikte kevgirden geçirilir. Elde edilen su bekletilir. Başka bir tencerede yağ ve ince kıyılmış soğan kavrulmaya yakın un ilave edilir, ardından salça ilave edilerek bekleyen balık suyu tencereye ilave edilip kaynamaya bırakılır. Su kaynamaya başlayınca nane ve tuz ilave edilir. Son olarak ayıklanmış balık etleri eklenir. Bu şekilde bir süre daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır. İstenirse servis sırasında kıyılmış maydanoz ve limon ilave edilebilir.

Not: Balık çorbası Bursa'nın özellikle göl kıyısında olan ilçelerinde İznik, Orhangazi, Mustafakemalpaşa gibi ilçelerinde yapılmaktadır.

