



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK ÇORBASI (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

Terbiye Malzemeleri

1 çorba kaşığı dolusu un

1 yumurta sarısı

1 kaşık yoğurt

1 limon

Biraz tuz ve 1 su bardağı soğuk su

Çorba Malzemeleri:

Eldeki ufak balıklar

Tuz ve karabiber (İstedığınız miktarda)

1 bağ maydanoz

2 çay bardağı zeytinyağı

1 adet patates

2 adet havuç

Yarım baş soğan

1 çay bardağı pirinç

Eldeki balıklar bütün olarak, içleri temizlenmeden tencereye koyulur.

Balıkların üzerine tencereyi 3/4 oranında dolduracak kadar sıcak su ilave edilir.

Balıkların üzerine bolca tuz ve karabiber ekilir.(Abartmadan)

Suyun içine bir bağ maydanoz bütün olarak ilave edilir.

Tencereye 2 çay bardağı zeytinyağı dökülür.

Çorbanın içine 1 patates doğranır.

2 adet havuç doğranır ve ilave edilir.

Yarım baş soğan koyulur.

Bu malzemeler hepsi birlikte tencerede kaynatmaya devam edilir.

Balıklar iyice pişip etleri üzerlerinden düşer gibi olduğunda ateşin altı kapatılır.

Kaynattığımız suyun içinden balıklar kevgir yardımıyla alınır. Ayrı bir tabağa bırakılır.

Ayrı bir tencereye 1 çay bardağı pirinç atılır, üzerini 1 santim geçecek kadar kaynar su koyulur ve pirinçler şişene kadar bolca kaynatılır.

Haşlamış olduğumuz 1 çay bardağı pirinci, balığı kaynatmış olduğumuz suya ilave ederiz.

Pirinçler bu tencerede de pişirilmeye devam edilir. Böylece pirinçler çok piştikleri için iyice şişerler.

Diğer tarafta bir tabağa ayırdığımız balıkların etini tifteriz ve bu tiftirilmiş etleri çorbamızın içine ilave ederiz.

Çorbamız pişince ateşin altını kapatıp terbiyeyi ilave ederiz. Terbiye ilave edildikten sonra artık pişirme işlemi yapılmaz.

Çorbanın üzerine karabiber ekip servis edebilirsiniz.

Not: Balıkların çeşidi önemli değildir. Hatta hepsinin aynı cins olmasına da gerek yoktur. Bu nedenle balık çorbasını balıkçılarımız bol bol yaparlar. Elleri kalan veya satamayacakları piyasada değeri bulunmayan; ama çorbada çok güzel lezzetler bırakan balıkları böylece değerlendirmiş olurlar.

