



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANSIZ USULÜ BALIK ÇORBASI

1,5 kilo muhtelif beyaz etli balık
1 kahve fincanı zeytinyağı
2 orta boy soğan
2 orta boy domates
6 bardak su
1 defne yaprağı
yarım kahve kaşığı kırmızı biber
1 demet maydanoz

Zeytinyağını büyükçe bir tencereye koyun. İnce ince kestiğiniz soğanları, kabuklarını çıkarıp parça parça doğradığınız domatesi, defne yaprağını, kıyılmış maydanozu tencereye atın. Sekiz bardak da su ilave edin. Temizlenmiş ve iyice yıkanmış olan balıkları da tencereye koyun. Kuvvetli ateşte 20 dakika kadar pişirin. Tencerenin kapağı kapalı olmalıdır. İnce ince keseceğiniz francalaları iyice kızartarak çorba tabaklarına koyun. Sonra çorbayı bu ekmekli kaplara bölerek servis yapın.

Not: Bu balık çorbası için kırlangıç, iskorpit , mercan, kaya, izmarit kullanabilirsiniz. Bu balıklardan ikisinin veya üçünün bir araya gelmesi çorbaya bir başka çeşni verecektir.

[ML® Uskumru Çorbası \(görsel\)](#)