



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK ÇORBASI

Bouille Boisse

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

- 1 adet kırlangıç balığı
- 1 kg levrek veya mercan balığı
- 3 lt su
- 3 adet defne yaprağı
- 6 adet soğan (3 adedi ince kıyılmış)
- 75 g margarin
- 7-8 diş dövülmüş sarımsak
- 2 çorba kaşığı un
- 300 g havuç (jülienne doğranmış)
- 300 g pırasa (jülienne doğranmış)
- 2 adet çuşka biberi (jülienne doğranmış)
- 300 g mantar (dörde bölünmüş)
- 2 g safran

Balıkları su, defne yaprağı ve 3 bütün soğan ile 10-12 dakika ağır ateşte pişirin. Balıkların derilerini ve kılçıklarını ayırın, bir kaptaki bekletin. Balık suyunu bir tencereye süzün. Margarini ayrı bir tencerede kızdırın. Kalan soğanları, sarımsaklı çeşniyi ve unu katarak beraberce kavurun. Havucu, pırasayı ve çuşka biberini ekleyip biraz daha kavurun ve biraz pişmesini sağlayın. Balık suyunu, tuzu ve mantarı ekleyip 5-7 dakika ağır ateşte pişirmeye devam edin. Balık etini düzgün parçalara bölün, balıkları safranı çorbaya katıp 5-7 dakika daha pişirin. Baharatını kontrol edip servis yapın.

