



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK ÇORBASI (İSTANBUL)

1250 gr karışık küçük balık (kayabalığı, tekir, barbunya, gümüş vs. temizlenmiş, kafaları ve kuyrukları kesilmiş, 3 sm'lik parçalar halinde kesilmiş)
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
2 limonun suyu
2 orba kaşığı zeytinyağı
3 orta boy soğan (doğranmış)
6 domates (kabukları soyulmuş ve doğranmış)
2 kerevizin sapı (temizlenip doğranmış)
500 gr patates (kabukları soyulup 1 sm kalınlığında dilimlenmiş)
5 su bardağı balık suyu ya da su
2 orba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
2 tatlı kaşığı taze kekik (ince kıyılmış)
4-6 dilim ekmek (dörde bölünmüş)

Balıkları büyük bir kaba yerleştirip üstüne limon rendesi, tuz ve karabiber serptikten sonra, limon suyu, zeytinyağını ekleyerek bir kenara bırakınız.

Soğan, domates, kereviz sapı, patates ve balık suyunu (ya da suyu) büyük bir tencereye koyup harlı ateşte kaynatınız. Kaynamaya başlayınca ateşi kısarak 30 dakika, patatesler yumuşayınca kadar, pişiriniz.

Büyük kaptaki balıklı karışımı tencereye ekleyip maydanoz ve kekiği de katarak, 15-20 dakika, balık kılçıklarından ayrılana kadar, pişiriniz.

4 yada 6 çorba kâsesine ekmekleri koyunuz; balıkları delikli kepçeyle tencereden alarak, kılçıklarını ayıklayıp ekmeklerin üstüne yerleştiriniz. Çorbadan her kâseye biraz boşaltıp, kalanını derin bir kâsede masaya götürerek hemen servis ediniz.