



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK ÇORBASI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Çipura 2 adet, orta boy
Havuç 1 orta boy
Kereviz Orta boy
Un 3-4 çorba kaşığı
Yumurta 1 yumurta sarısı
Yoğurt 250 gram
Limon ½ adet
Sıvı yağ 3 yemek kaşığı
Soğan 1 adet, orta boy
Su 2 su bardağı + 4 su bardağı
Tuz 1 çay kaşığı
Tereyağı 1 çorba kaşığı
Sarımsak 1 diş
Dereotu 3-4 dal
Elma sirkesi 1 çay kaşığı

Çipura balığı ayıklanır, temizlenir ve kafa kısmı kesilir. Balığın derisi yüzülür, kılçıkları temizlenir ve her iki kısımdan fileto balık parçaları çıkarılır.

Balığın fileto, kılçık ve kafa kısımları birlikte tencereye aktarılır. Soğuk su eklenerek haşlanır.

Fileto balık parçaları, haşlanan sudan alınıp bir tabağa çıkarılır ve küçük parçalar halinde didilir.

Lezzetini alan balık suyu, bir süzgeçten geçirilir ve pürüzsüz bir hal alır.

Tencereye sıvı yağ koyulur ve ısıtılır. Ardından havuçlar rendelenir, tencereye dökülür ve kavrulur. Sonra un ilave edilerek üzerine soğuk su ve önceden haşlanan balıkların suyu eklenir, un eriyinceye kadar karıştırılır.

Ayrı bir kaptan önce küçük küçük doğranarak haşlanmış kereviz, soğan ile birlikte tencereye ilave edilir ve tuz eklenir.

Yoğurt, yumurta sarısı ve limon ayrı bir kaptan karıştırılıp tencereye boşaltılır. Kısık ateşte kaynayınca kadar sürekli karıştırılır. Kaynayınca da tereyağı eklenir. Ardından, önceden haşlanmış balıkların didiklenen fileto kısımları tencereye atılır.

1 dakika kadar karıştırılır. Üzerine tercihe göre dereotu ile sirke eklenir ve servis edilir.



