



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK ÇORBASI (MACARİSTAN)

<https://www.lezzetsirri.com>

- 1 sazan balığı (2 kg.lık)
- 1 kg. küçük balık
- 6 baş soğan
- 2 domates
- 2 dolmalık biber
- 3 litre su
- 2 çorba kaşığı toz kırmızı biber
- 1/2 su bardağı sıvıyağ
- 2 tatlı kaşığı karabiber
- 2 tatlı kaşığı tuz

Sazan balığının kafasını ve kuyruğunu kesin. Balığı kalın dilimler halinde doğrayarak hepsini bir kaba dizin ve üzerlerine biraz tuz serpin. Küçük balıkları da temizleyin ve bir tabağa dizerek tuzlayın. Balıkları alırken balıkçınızdan, balığın derisi kalın ise çıkarmasını ve temizlemesini isteyebilirsiniz.

Soğanları temizleyip doğrayın. Derin bir tencereye sıvıyağı koyup kızdırın. İçine soğanları atın, ateşi kısıp soğanlar saydamlaşmaya kadar karıştırarak kavurun. Soğanların renk almamasına dikkat edin. Daha sonra soğanların üzerine küçük balıkları, sazanın kafasını ve kuyruğunu koyun, üzerine 3 litre suyu ilave edip hemen hemen 2 çorba kaşığı kırmızı toz biberi ve karabiberi atın. Kapağını kapatarak 15-20 dakika kadar kaynamaya bırakın. 20 dakika sonra çorbanın içine domates ve dolmalık biberleri bütün olarak atın ve 30 dakika daha kaynamaya bırakın. Pişen çorbayı ateşten alarak bir süzgeçten süzün. Böylece balık kılçıkları süzgecin üzerinde kalacaktır. Üstte kalan balık etlerini büyük bir kaşığın sırtı ile ezerek süzgeçten geçirin. Kalan kılçık ve derileri atın. Eğer mikserden geçirirseniz çorbayı önce süzüp, içinden kılçıkları çıkarın ve daha sonra mikserden geçirin. Hazırladığınız çorbayı tekrar tencereye koyun, içine sazan dilimlerini atın, çorba çok koyu ise 1/2 litre kadar sıcak su ilave edebilirsiniz. Balıklar pişinceye kadar hemen hemen 15 dakika daha kaynatıp sıcak sıcak her tabağa birer dilim sazan koyarak servis yapın.