



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK ÇORBASI (MUĞLA)

Muğla Valiliği

1 adet lağos ya da orfoz kafası
1 adet kuru soğan
1- 2 adet patates
3-4 dal kereviz sapı
2 adet havuç
Maydanoz
1 adet limon
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı sıvıyağ ya da tereyağı
Karabiber
Tuz

Yıkanmış, temizlenmiş balık kafası, bütün soğan, doğranmış patates, havuç, kereviz ve maydanoz ile beraber bir tencerede kaynayan suya ilave edilir ve yumuşayana kadar haşlanır.

Haşlandıktan sonra süzgeçten geçirilir. Süzülen çorba, tereyağı eklenerek tekrar ocağa konur, koyu bir kıvam alana kadar kaynatılır. Ayrı bir kapta limon suyu, yumurta sarısı ve unla terbiyesi hazırlanır.

Terbiye malzemesi, çorbadan alınan bir miktar su ile inceltiilerek kaynamakta olan çorbaya ilave edilir.

8-10 dakika sonra çorba hazırdır.

Servis edilirken, çorbaya tane karabiber atılır.

Not: Balık çorbası, her balıktan genelde de küçük balıkların bütününden, büyük balıkların kafasından yapılan bir çorbadır. Adabeyi, kırlangıç, hanos en çok da orfoz ve lağos/lahoz tercih edilir.

