



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BALIK ÇORBASI (NORVEÇ)

Balık suyu

1250 gr küçük balık parçaları (sardalya, hamsi vb)

2 havuç (temizlenip dilimlenmiş)

1 soğan (doğranmış)

1 patates (kabuğu soyulup 2-3 parçaya bölünmüş)

1 tatlı kaşığı tuz

6 tane karabiber

2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

1 defne yaprağı

2 kereviz (sapları ve yapraklarıyla birlikte kıyılmış)

3-3,5 litre (16 su bardağı) soğuk su

750 gr kırlangıç balığı (temizlenip kılçıkları çıkarılmış)

2 havuç (temizlenip ince doğranmış)

2 pırasanın beyaz kısımları (ince doğranmış)

3 yumurtanın sarısı

kahve kaşığının ucuyla tuz

kahve kaşığının ucuyla karabiber

1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

6 çorba kaşığı acı krema

Geniş bir tencereye, soğuk suyu ve balık suyunun öteki malzemelerini koyup iyice karıştırınız, karışımı yüksek ateşte, kaynayınca kadar ısıtınız. Tencerenin kapağını kapatıp ateşi kısınız; karışımı 30 dakika ağır ağır kaynatınız. Balık suyu karışımı ince delikli bir süzgeçten geçirerek geniş bir kaba süzünüz. Mümkün olduğu kadar çok balık suyu elde etmek için, süzgeçteki ufak balık parçalarını ve sebzeleri bir tahta kaşığın tümsek kısmıyla eziniz.

Tencereyi sıcak suyla çalkalayıp geniş kaptaki süzölmüş balık suyunu, tencerenin içine boşaltınız. Tencereyi yüksek ateşe koyup, karışımı kaynayınca kadar ısıtınız, ağız açık olarak 20 dakika, karışımın miktarı 1,5 litreye düşene kadar, kaynatınız. Balık suyunu tekrar ince delikli süzgeçten süzünüz. Tencerenizi sıcak suyla çalkayıp duruladıktan sonra süzdüğünüz balık suyunu içine boşaltınız.

İkinci defa süzmüş olduğunuz suya, havuçları ve pırasanın beyaz kısmını ekleyip yüksek ateşte karışım kaynayınca kadar ısıtınız.

Sıcaklığı azaltıp tencerenin kapağını kapatınız; karışımı 10 dakika ağır ağır kaynatınız. Kırlangıç balığını da ekledikten sonra 5-10 dakika daha kaynatınız. Tencereyi ocaktan indirerek, kırlangıç balığını delikli kepçeyle bir servis tabağına alıp, bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kâsede yumurta sarılarını iyice çırpıp, sıcak çorba suyundan yarım su bardağı ekleyiniz; karışımı yeniden iyice çırpınız. Yumurta sarısı - balık suyu karışımını tenceredeki balık suyuna azar azar (her defasında iyice karıştırarak) ekleyiniz.

Kırlangıç balığını çatalların ucuyla küçük parçalara ayırıp, tuz ve karabiberle birlikte çorba suyuna katınız; karışımı iyice karıştırınız. Çorbanızı son defa kaynayınca kadar ısıtıp ateşten alınız.

Maydanozunu serpip 1 çorba kaşığı acı kreması da ekleyerek servis ediniz.