



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK ÇORBASI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

1 kilo kırlangıç balığı
2 adet yumurta sarısı (köy yumurtası)
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı buğday unu
Yarım limon
2 adet defne yaprağı
4 tel maydanoz
1/4 babut biber
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Yarım yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Balıklar temizlenir, haşlanıp kılçıkları ayıklanır, fındık büyüklüğünde koparılır. Balıkların haşlandığı su birkaba koyulur ve ıhlması beklenir. Ayrı bir kapta sıvı yağ, tereyağı, un ve sarımsak güzelce kavrulur ve haşlanmış balığın suyu kavruşan malzemeye ilave edilir, bir taşım kaynatılır. Defne yaprağı katılır. Yumurtanın sarısı ile limon suyu ayrı bir kapta iyice çırpılır. Kaynamış olan balık sosuna çırpma teliyle karıştırılarak ilave edilir. Birtaşım daha kaynatılır. Üzerine haşlanmış balıklar ilave edilir, biber ve tuz da eklenir. Üzerine maydanoz eklenerek sıcak servis edilir.

