



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK ÇORBASI

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Levrek 1 orta boy 500 gr. (Pulları ve içi temizlenmiş, yıkanmış ve 1 tatlı kaşığı tuz ile ovulmuş)
Tuz 2 tatlı kaşığı 12 gr.
Soğan 2 orta boy 150 gr. Sıçan dişi doğranmış
Zeytinyağı 3 yemek kaşığı 30 gr.
Nane 3 tatlı kaşığı 3 gr. Kuru
Maydanoz ¼ dem 15 gr. (Temizlenmiş ve yaprakları ayıklanarak sıçan dişi doğranmış)
Sirke 1 su bardağı 200 gr. (Keskin üzüm sirkesi)
Su 6 su bardağı 1200 ml
Yumurta sarısı 10 orta boy 180 gr.
Limon 1 orta boy 80 gr.
Safran 4,5 tatlı kaşığı 3,15 gr. (Yarım bardak ılık su içersinde bekletilmiş)
Tarçın 1 tatlı kaşığı 2 gr.

Soğan derin bir tava içersinde 1 tatlı kaşığı tuz ile kavrulur.
Nane ve maydanoz ilave edilerek biraz daha karıştırılır.
Üzerine sirke eklenip bir taşım kaynatılır ve su ilave edilir.
Bir müddet kaynadıktan sonra ince süzgeçten geçirilir.
Bu su büyük bir tencere içersine koyulup, içersinde balık yeterince pişirilir.
Çıkarılır, kılçık ve zarlarından ayıklanarak iri parçalara ayrılır, tabaklara yerleştirilir.
Kullanılan su bir kez daha ince süzgeçten geçirilir.
Yumurta sarıları bir kâse içersinde çırpılır, süzölmüş balık suyu ile ılıştırılır.
Yumurtaların kokusu gidene kadar pişirilir ve limon suyu eklenir.
Safran süzölür ve çıkan renkli suyu çorbaya konulur.
Tencere ateşten indirilir, düzgün bir şekilde yerleştirilmiş balıkların üzerine dökülür.
Üzerine tarçın ekilerek beş-on saat dinlendirilir. Yavaşça soğuması şarttır.

Not: Kefal balığı da kullanılabilir. Orijinal metinde su bulunmamaktadır, çok yoğun sirke olduğundan ve çorba olarak tüketildiğinden bu ilave yapılmıştır. Bu süre zarfında safranın sarı rengi, balığın beyaz etini boyamaktadır. Ayrıca lezzeti de güzelleşmektedir.



