



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK ÇORBASI

Melceü't - Tabbahin (Mehmet Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Âlâsı odur ki evvela bir kıyye miktarı levrek yahut kefal balığından alıp kaide üzre yıkayıp tuzlayalar. Badehu yarım kıyye miktarı soğanı ince doğrayıp kırk elli dirhem rûgan-ı zeyt ile bir tava içinde mikdâr-ı kifâye tuz ile bir miktar kavurup badehu bir kabza nane ve bir kabza maydanozu ba'de't-tathîr ince doğrayıp onları dahi soğan ile ma'an tavada bir miktar dahi kavurduktan sonra yarım kıyye miktarı keskin sirkeyi üzerine koyup gereği gibi kaynatılar. Badehu temizce astardan süzüp tekrar bir büyücek tencere içine koyup ateş üzerine ve balıkları dahi içine vaz birle tamam mutedilce piştikte, balıkları içinden çıkarıp ol suyu tekrar astardan süzeler ve balıkları dahi kılçıklarından ve üzerinde olan zarlarından ayırıp her paresini bir bir alıp nizam üzere tabaklara dizeler. Badehu elli kadar yumurtanın fakat sarısını alıp bir kap içinde çalkayıp mukaddem zikr olunan süzölmüş su ile karıştırarak hafif ateşte yumurtanın rayihası gidecek miktarı tabh olunup ve on kadar limon suyu dahi içine zammoluna ve iki dirhem miktarı safranı ılıcak su içinde bir miktar bırakıp ve süzüp fakat ol renkli suyu dahi izafe olunduktan sonra ateşten indirip tabaklarda muntazam dizilmiş olan balıkların üzerine dökerek tabaklara taksim edeler ve ince döğölmüş tarçını dahi üzerine ekip beş on saat miktarı terk edeler. Zira kemal ile soğumak şarttır. Badehu tenâvül eyleyeler. Gayet latif olur.
