



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BALIK ÇORBASI

1 kg beyaz etli balık  
1 baş soğan  
4 havuç  
4 iri patates  
2 kahve fincanı pirinç  
1 küçük kereviz  
1 demet maydanoz  
12 bardak su  
2 yumurta  
yarım çay bardağı limon suyu  
yeteri kadar tuz ve karabiber

Balığın yüzgeçleri kesilir, varsa pulları ayıklanır, solungaçları ve içi çıkarıldıktan sonra bol akar suda içi, dıŐı iyice yıkanır. Düz altlı geniŐ bir tencereye balık oturtulur. stne rendelenmiŐ soğanla kıyılmıŐ maydanoz ve yeteri kadar tuz serpilir. 12 bardak da su döküldükten sonra tencere orta ateŐe oturtulur. YumuŐayıncaya kadar haŐlanan balık, iki kevgirin yardımıyla tencereden süzülerek çıkarılır ve bir kenara konur. st kazınıp rendelenmiŐ havuç ile küçük parçalara dođranmıŐ kereviz ve kabuğu soyulduktan sonra küçük parçalara dođranmıŐ patates balıktan kalan suyun içine atılır. TaŐlan ve darıları temizlenmiŐ pirinç de katıldıktan sonra tenceredekiler bütünüyle helveleninceye kadar kaynatılır. Bu arada haŐlanmış balık, deri ve kılçıklarından temizlenerek iri lokma büyüklüğünde parçalara bölünür. Tenceredeki sebze ve pirinçler bütünüyle dağılıp helmelenince ince delikli bir süzgeçten geçirilerek bir baŐka tencereye boŐaltılır. Kap ateŐe oturtulur ve gerekirse tuz serpilir. İçindeki helmeli su kaynamaya baŐlayınca balık parçaları da atılır ve beŐ dakika birlikte kaynatılır. orba ateŐten indirileceği sırada bir ksede yumurtalarla limon suyu iyice çırpılarak kprtlr. Sonra bu terbiyeyi ırpımayaya ara vermeden kaynar sebzeli sudan kaŐık kaŐık alınır ve terbiyenin içine dökülür. Köse dolunca bu defa tenceredekiler çabuk çabuk kanŐtırılırken terbiye içine dökülür ve balık orbası ateŐten indirilerek servis ksesine boŐaltılır. Çorbanın üstüne karabiberi de serpidikten sonra ksesi sofraya götürülür ve sıcak servis yapılır.