



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, dışı iyice yıkanır. Düz altlı geniş bir tencereye balık oturtulur. Üstüne rendelenmiş soğanla kıyılmış maydanoz ve yeteri kadar tuz serpilir. 12 bardak da su döküldükten sonra tencere orta ateşe oturtulur. Yumuşayınca kadar haşlanan balık, iki kevgirin yardımıyla tencereden süzülerek çıkarılır ve bir kenara konur. Üstü kazınıp rendelenmiş havuç ile küçük parçalara doğranmış kereviz ve kabuğu soyulduktan sonra küçük parçalara doğranmış patates balıktan kalan suyun içine atılır. Taşlan ve darıları temizlenmiş pirinç de katıldıktan sonra tenceredekiler bütünüyle helveleninceye kadar kaynatılır. Bu arada haşlanmış balık, deri ve kılçıklarından temizlenerek iri lokma büyüklüğünde parçalara bölünür. Tenceredeki sebze ve pirinçler bütünüyle dağılıp helmelenince ince delikli bir süzgeçten geçirilerek bir başka tencereye boşaltılır. Kap ateşe oturtulur ve gerekirse tuz serpilir. İçindeki helmeli su kaynamaya başlayınca balık parçaları da atılır ve beş dakika birlikte kaynatılır. Çorba ateşten indirileceği sırada bir kâsede yumurtalarla limon suyu iyice çırpılarak köpürtülür. Sonra bu terbiyeyi çırpıya ara vermeden kaynar sebzeli sudan kaşık kaşık alınır ve terbiyenin içine dökülür. Kâse dolunca bu defa tenceredekiler çabuk çabuk kanştırılırken terbiye içine dökülür ve balık çorbası ateşten indirilerek servis kâsesine boşaltılır. Çorbanın üstüne karabiberi de serpidikten sonra kâsesi sofraya götürülür ve sıcak servis yapılır.