



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK ÇORBASI

1 poşet yağı süzölmüş
Zeytinyađlı Dardanel Ton
1 orta boy kuru sođan
1 orta boy patates
1 orta boy havuç
1/4 demet kıyılmış maydanoz
Yarım limonun suyu
1 yumurta sarısı
2 orba kaşığı un
1 diř sarımsak
4 su bardađı su
Tuz ve karabiber

Kabuklarını soyduğumuz patates, soğan ve havucu kk küpler halinde doğruyoruz. Tencereye alıp üzerine suyu ilave edip karıştırıyoruz. Tencerenin kapağını kapatıp sebzeler yumuşayana kadar kaynamaya bırakıyoruz. Derin bir kaba yumurta sarısını koyuyoruz. zerine kp doğradığımız sarımsağı, limon suyunu ve unu ilave ediyoruz. Tenceredeki sudan 1 kepçe kadar alıp karışıma ekliyoruz ve akışkan kıvama gelene kadar çırpıyoruz. Elde ettiğimiz karışımı tencereye azar azar akıtarak ve bir yandan karıştırarak ekliyoruz. Tuz, karabiber ve kıyılmış maydanozilave ediyoruz.

Yağı szlmüş Zeytinyağlı Dardanel'i açıyoruz. orbaya ekleyip karıştırıyoruz. Bir taşım kaynatıp ocaktan alıyoruz. orbamızı kaselere paylaştırıp yanında limon dilimleri ile servis yapıyoruz.

