



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK ÇORBASI

1 kg; lık beyaz etli bir balık (levrek, sinarit, kırlangıç, lipsos vs.)
1/2 çay bardağı limon suyu
2 kahve fincanı pirinç
1 adet küçük kereviz
1 demet maydanoz
12 su bardağı su
4 adet patates
4 adet havuç
1 baş soğan
2 adet yumurta
Tuz
Karabiber

Balığı temizleyip, varsa pullarını ayıklayın. Solungaçları çıkarın, içini iyice temizleyip bol suda yıkayın.

Balığı, atı düz, geniş bir tencereye koyup, üstüne rendelenmiş soğanla kıyılmış maydanoz, oniki su bardağı su, tuz ve karabiber koyun. Tencereyi orta derecedeki ateşe koyun.

Balığı yumuşayınca kadar haşlayıp, süzdükten sonra bir kenara koyun. Rendelenmiş havucu, ufak ufak doğranmış kerevizi, küp küp doğranmış patatesi ve pirinci balığı haşladığınız suya katıp, iyice kaynatın.

Bu arada, haşlanmış balığı, deri ve kılçıklarından temizleyip lokma büyüklüğünde parçalara bölün. Tenceredeki sebze ve pirinçler bütünüyle dağılınca ince delikli bir süzgeçten geçirip diğer bir tencereye boşaltın ve tencereyi ateşe koyun. İçindeki su kaynamaya başlayınca balık parçaları da katıp , 5 dakika daha kaynatın. Çorbayı ateşten alacağınız sırada bir kasede yumurtalarla limon suyunu çırpıp köpürtün. Daha sonra çırpıma ara vermeden kaynar sebzeli sudan kaşık kaşık alıp , terbiyenin içine katın. Kase dolduğunda bu kez tenceredekileri hızlı hızlı karıştırıp, terbiyenin içine boşaltın ve balık çorbasını ateşten alıp, karabiberini ilave edip servis yapın.

