



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK ÇORBASI

1 kilo balık (kırlangıç, dölger balığı ve tekir ya da kaya balığı karışımı olabilir)
3 yumurta
1 sap kereviz
1 diş sarımsak
1/2 baş soğan
1 körpe havuç
1 demet maydanoz
4 çorba kaşığı zeytinyağı
birkaç karabiber tanesi
Tuz
2 dilim tava ekmeği

Balıkların içlerini dışlarını temizleyip yüzgeçlerini kesmeli, bol suda iyice yıkamalı ve bunları bir kenarda süzölmeye bırakmalı.

Bir tencereye zeytinyağını ve bir diş sarımsağı koyarak kabı ateşe oturtmalı. Sarımsak pembeleşince balıkları içine oturtmalı, beş bardak sıcak su dökmeli. Temizlenmiş kerevizi, üstü kazınmış havucu, maydanozu, yarım soğanı, biber tanelerini ve tuzu da kattıktan sonra tencerenin kapağını örtmeli, balıkları iyice pişirmeli.

Balıklar pişince bunları sudan çıkarmalı, etlerini ayıklayıp bir kenara koymalı. Balığın pişen suyunu ise süzgeçten geçirip bir tencereye boşaltmalı. Bunların içine haşlanmış balık parçalarını da atmalı. Yumurtaları büyük bir kâseye boşaltmalı. Bunları kuvvetle çırparken azar azar balık çorbasından katmalı. Kâse dolunca çorbayı çabuk karıştırırken kâsedeki terbiyeyi tencereye boşaltmalı. Bir dakika kadar ateşte tuttuktan sonra çorbayı ateşten indirmeli.

Balık çorbasını kâselere bölmeli Daha önceden tava ekmeği dilimlerini tavla zarı küçüklüğünde parçalara doğrayıp zeytinyağında kızartmalı ve her kâseye birkaç parça koyduktan sonra sıcak sıcak servis yapmalı.

