



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALIK ÇORBASI

<https://turkinfo.hu>

Halászlé

4 Sazan (Yayın ya da Alabalık da olabilir)

Kırmızı biber

Bol soğan

Kırmızı acı biber

Balıklar temizlenir, pulları ayıklanır, sazan balığı 2 parmak kalınlığında dilimler halinde kesilir. Sazan balığından kestiğimiz dilimleri bir kenara ayırırız. Kalan balıkları soğuk suda, ince kestiğimiz soğanlarla ve biberle birlikte iyice pişiririz. Ardından balıkların etleri ayıklanır ve püre haline getirilir.

İnce bir süzgeçten geçirilerek tekrar piştiği suya konulur. Bir başka kaptaki yağda soğan kızartılır. Soğanlar kızarıncaya içine bir miktar kırmızı biber (acı) atılır. Ardından bu karışım ince süzgeçten geçirilen malzemeye ilave edilir.

Dilim halinde kesilen balıkları da tencereye atar ve balıklar pişinceye kadar kaynatırız.

Not: Muhtelif türde tatlı su balıklarıyla yapılır. Ama deniz balıklarıyla da denenebilir.

