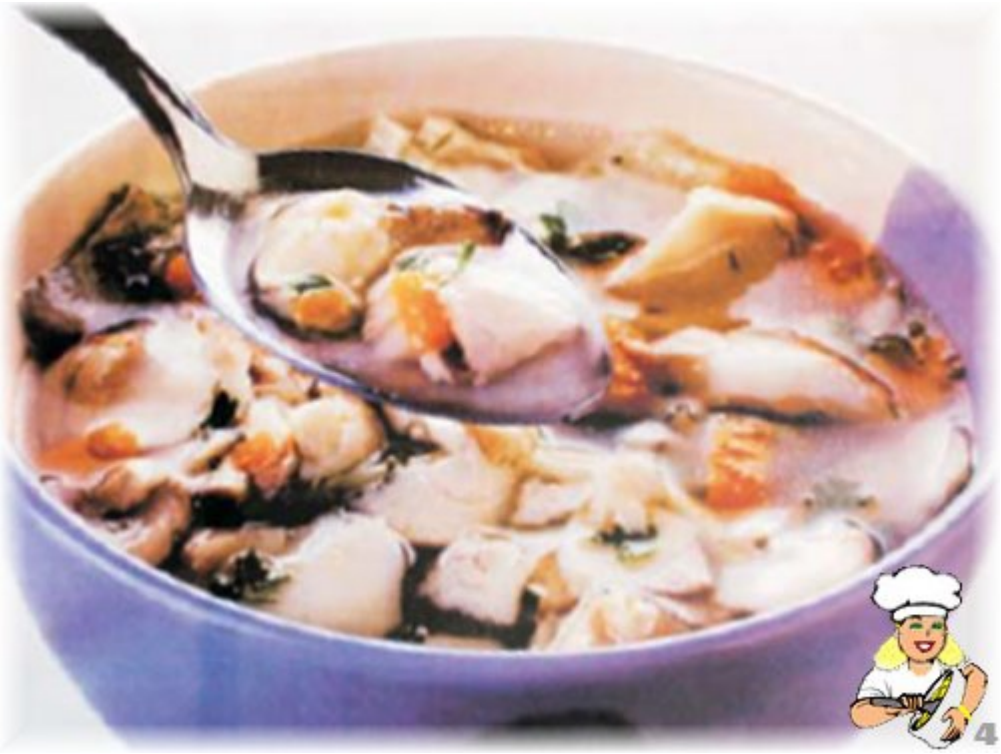
BALIK ÇORBASI

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

250-300 g beyaz etli bir balığın kafası, kuyruğu veya ucuz balık
1 adet soğan (doğranmış)
1 adet havuç (doğranmış)
1 adet kereviz (doğranmış)
1 adet patates (doğranmış)
1 adetyumurtanınsarısı
1 limonun suyu
Tuz
Karabiber

Bir tencereye balık, soğan, patates, kereviz, havuç ve baharat konulup kapağı kapalı olarak pişirilir
Bunlar piştiğinde süzülür.
Balıklar ayıklanır.
Süzülmüş balık suyuna pişmiş sebze ve balıklar tekrar konur.
Bir kasede yumurta sarısı ve limon suyu çırpılır. Çorbadan azar azar alınıp kasedeki karışıma sürekli karıştırılarak eklenir. Yumurtanın kesilmemesi için çorbanın azar azar eklenmesi, sürekli karıştırma yapılması ve kullanılan yumurtanın oda sıcaklığında olması çok önemlidir. Kasedeki yumurtalı limonlu karışım çorba ile aynı sıcaklığa gelene dek çorbadan ilave yapılıp karıştırmaya devam edilir, sonra bu karışım çorba tenceresine dökülür ve çorba bir taşım kaynatılır.

Not: Soğan dışındaki sebzeler isteğe göre değiştirilip çeşitlendirilebilir. Genellikle beyaz etli balıklardan hazırlanan balık çorbaları daha hafifve lezzetli olmaktadır. Bunun için ucuz balıklar kullanılabilmekle birlikte, başka bir şekilde hazırlanmış balıktan arta kalan baş, kuyruk, kılçık gibi kısımlar da haşlanarak balık çorbasında kullanılabilmektedir. Kırlangıç, iskorpit ve lipsoz balıkçorbası için en çok tercih edilen türler olup, çipura, levrek, alabalık gibi türler de iyi sonuç verir.