



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

- 1 adet orta boy balık (kırlangıç,levrek ya da mezgit)
- 1'er adet havuç, patates ve soğan
- 1 adet yapraklı kereviz
- 1 diş sarımsak, 2 litre su
- Yarım demet maydanoz
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet limonun suyu
- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 çorba kaşığı krema
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Öncelikle balığı iyice bol suyla yıkamak gerekir.

Daha sonra hazırladığımız sebzeler ve tuz ile birlikte suyun içinde haşlayın ve süzgeçten geçirin.

Balığı soğumaya bırakın.

Diğer tarafta hazırladığımız yumurta, limon, nişasta ve kremayı çırpın

Bu karışımı, ılıttığınız balık suyuna dikkatlice katın. Karıştırarak kaynama noktasına getirin.

Ayıkladığınız balıkları ilave edin.

Eritilmiş tereyağı ve kırmızıbiberi çorbanın üzerine gezdirip, sıcak olarak servis yapın.

