



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALIK ÇORBASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 kefal ya da levrek  
2 soğan  
1 havuç  
2 kaşık kırık pirinç  
1 kaşık tereyağı  
2 diş sarımsak  
Yarım demet maydanoz  
Yarım limon suyu

Balıkları soyup temizleyin ve dört beş parça olacak şekilde bölün. Bir tencereye atıp, içine bölünmüş soğan, havuç, patates, sarımsak ve maydanozu ekleyip, üzerine limon suyunu koyun ve 5-6 bardak su koyup 45 dakika pişirin.

Daha sonra ateşten alıp suyunu süzün. İçine yıkadığınız pirinçleri ekleyip, yumuşayınca kadar pişirin. Limonlu terbiyenizi hazırlayıp, ılıtarak çorbaya ekleyin.

Kaselere alın ve üzerine kıyılmış maydanoz koyarak servis edin.

