



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK ÇORBASI

250 gram haşlanmış balık (palamut, levrek ya da kırlangıç)

6 su bardağı balık suyu

4 bardak su

2 kuru soğan

2 diş sarımsak

1 kereviz

1 havuç

1 patates

Tuz

Karabiber

4 çorba kaşığı zeytinyağı

1-2 limon suyu

Terbiyesi için:

2 çay bardağı süt veya 200 ml krema

2 yumurta sarısı

1 silme çorba kaşığı un

Üzerine:

Kıyılmış maydanoz

Balıkları önce 1 kuru soğanla birlikte üzerini geçecek kadar suyun içinde haşlayın.

Haşladığınız balıkların kılçıklarını ve derisini ayıklayın.

Bir çatal yardımıyla balıkların etlerini didikleyin.

İkinci kuru soğanı ve kıyılmış sarımsağı zeytinyağında hafifçe kavurun.

İçine 6 bardak balık suyunu ve 4 bardak suyu ekleyin.

Kaynadıktan sonra içine küp küp doğradığınız kereviz, havuç ve patatesi ilave edin.

Tuz, karabiber ve limon suyunu da ekleyip kaynatın. Pişmesine yakın içine haşladığınız balıkları da ekleyin.

Sebzeler pişince altını kapatın.

Terbiyesi için olan malzemeleri iyice çırpıp kesilmeden tencereye ekleyin ve bir taşım daha kaynatın.

Kaselere bölüştürüp üzerine kıyılmış maydanoz serperek servis yapın.

Not: Balık çorbası için varsa önceden hazırladınız balık suyunu kullanabilirsiniz.



