



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK ÇORBASI

Millî Eğitim Bakanlığı

1 kg balık
½ demet dereotu
Maydanoz
Taze nane
2 dal kereviz yaprağı
1 havuç
1 çay bardağı un
1 yumurta
1 limon
1 yemek kaşığı tereyağı
1 bardak ay çiçek yağı
3 litre kadar su

Derileri soyularak temizlenmiş balıklar 1 litre su ile haşlanır, sudan alınarak kılçıkları ayıklanır, ufak parçalara bölünerek bir kaptaki bekletilir.

Bir tencerede çiçek yağı kızdırılıp un eklenerek hafifçe kavrulur, pembeleşince rendelenmiş havuç eklenerek yumuşayana kadar karıştırılır, üzerine ince doğranmış yeşillikler ilave edilerek pişirmeye devam edilir.

Ayıkladığımız balık parçalarını malzemeye ekleyip üzerine 2 lt su koyarak yarım saat kaynatıp bir kaşık tereyağı ilave edilerek altı kapatılır.

Limon ve yumurta ile terbiyesi yapıp arzuya göre, pul biber, sumak, karabiber eklenerek servis edilir.

