



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK ÇORBASI

1 kilo beyaz etli balık
3 adet domates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
1 tutam şeker
1 yemek kaşığı domates salçası
Kızarmış bayat ekmek

Balıklarınızı ayıklayın.
Ayıkladığınız balıkları üzerini geçecek kadar su koyup kaynamaya alın.
Haşlamış olduğunuz balıklarının suyunu süzün.
Balıkları küçük parçalara ayırın.
Üzerine haşlama suyundan 1 litre alıp ekleyin.
Bir tava içerisinde zeytinyağını biraz kızdırın.
Sarımsağı ve küp şeklinde doğradığınız domatesi ilave edip 3-5 dakika kadar soteleyin.
Bu harcı balık ve suyun olduğu tencereye aktarın.
Karabiber, tuz ve şekeri ilave edip 10-15 dakika pişin.
Çorbanızı kızarttığınız bayat ekmeklerle ikram edebilirsiniz.

