



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK ÇORBASI

1 orta boy beyaz etli balık
1 soğan
1 havuç
1 patates
Defne yaprağı
Kereviz
1 Yumurta
Limon
Yağ
Maydanoz

Sebzeler ile yıkanmış balık bolca suyun içinde pişinceye kadar kaynatılır.
Piştikten sonra balık tencereden çıkartılıp çok dikkatli ayıklanarak küçük parçalara bölünür.
Sebzeler blenderden geçirilir.
Süzgeçten geçmiş balık üyuna balık ve sebzeler tekrar ilave edilir.
Yumurta ile limon çirpilir ve terbiye yapılır.
Kızdırılmış tereyağı çorbanın üstüne atılır ve çok ince doğranmış maydanoz ile servis yapılır.
