



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK ÇORBASI

- 1 adet orta boy kırlangıç veya 3 adet lipsos balığı
- 2 adet yemeklik doğranmış soğan
- 1 adet halka doğranmış pırasa
- 3 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı
- 1 adet kıyılmış taze acı biber
- 1 adet kıyılmış kalya biber
- 1 adet halka doğranmış havuç
- 2-3 adet defne yaprağı
- İkişer dal taze kekik ve maydanoz
- 500 gram rendelenmiş domates
- Yarımşar çay kaşığı karabiber ve zerdeçal
- 1 tatlı kaşığı tuz

Soğan, pırasa ve tereyağını (zeytinyağı) tencereye alıp 5 dakika soteleyin. Biberleri ve havucu ekleyip sotelemeye devam edin. Defne yaprağı, kekik ve maydanozu mutfak ipi ile buket yapın. Rendelenmiş domatesi mutfak robotunda ezip tencereye ilave edin. Buketi de tencereye ekleyin. Tuz, karabiber ve zerdeçalı katıp karıştırın. Çorba kaynayıncaya temizlenmiş balıkları tencereye yerleştirin. Ocağı kısıp 15 dakika pişirin. Buketi tencereden alın. Balıkları tencerenin içinden dikkatlice alın. Kemiklerini temizleyip etini büyük parçalar halinde başka bir tencereye alın. Çorbayı ise blender'ın de pürüzsüz bir kıvama getirin. Balığın üzerine ekleyip üzerini dilediğiniz şekilde süsleyerek servis yapın.

