



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK ÇORBASI

Somon balığı (mevsimine göre başka bir balık kullanılabilir) 100 gram
Kırmızı mercimek 1 çay bardağı
SuperFresh Soğan 1 bardak
SuperFresh Garnitür 1 bardak
SuperFresh Mısır 1 bardak
Su 4 su bardağı
Sızma zeytinyağı 1 tatlı kaşığı
Dereotu 4-5 dal
Tuz
Karabiber

Geniş bir tencereye 4 su bardağı suyu koyarak kaynatın.
Kaynamaya başlayınca içine somon balığını ekleyip 10 dakika kadar kaynatıp bir kenara alın.
Başka bir tencerede sızma zeytinyağı ile birlikte SuperFresh Tatlı Beyaz Soğanları orta ateşte soteleyin.
Soğanlar hafif pembeleştiğinde SuperFresh Garnitür ve SuperFresh Mısırları da ekleyerek 2-3 dakika daha sotelemeye devam edin.
Balıkların haşlandığı sudan 2 su bardağı suyu sebzelerin sotelendiği tencereye alın.
İçerisine yıkanmış mercimeği tuzu ve karabiberi de ekleyerek kısık ateşte sebzeler yumuşayınca dek pişirin.
Kalan suyla beraber balıkları da ilave ederek bir taşım daha kaynatarak ocaktan alın.
Çorbayı blenderdan geçirin.
Dereotunu ince ince kıyarak çorbaya ilave edip karıştırın.
Sıcak olarak servis edin.

