



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK ÇORBASI

<https://www.aksam.com.tr>

- 1 adet büyük beyaz etli balık
- 1 adet taze sıkılmış limon
- 3 demet maydanoz
- 1 tane kırmızı biber
- 2 diş sarımsak
- 1 kaşık zeytinyağı
- 1 adet domates

Bir derin tencerenin içine zeytin yağını dökün. Maydanoz ve limon suyunu ekleyip marine edin. Akabinde kırmızı biberi ufak ufak kesip ekleyin. Sarımsakları rendeledikten sonra kekiği koyun. Balığı kuşbaşı kesip üzerine ilave edin. Ortalama 30 dakika kaynadıktan sonra ocaktan alın. Servise hazır.

