



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK ÇORBASI

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

500 gram beyaz etli balık fileto
1 adet soğan
2 adet havuç
2 adet patates
1 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı
1 tatlı kaşığı un
1 litre su veya balık suyu
Tuz, karabiber, limon suyu (isteğe bağlı)
Maydanoz (servis için)

Balık filetolarını yıkayın ve küçük parçalara ayırın.

Soğanı doğrayın, havuçları ve patatesleri küp şeklinde kesin.

Bir tencereye tereyağını veya zeytinyağını alın, doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.

Havuç ve patatesleri ekleyin, birkaç dakika daha kavurun.

Unu ilave edip kokusu çıkana kadar karıştırın.

Su veya balık suyunu ekleyin, kaynamaya bırakın ve ardından ateşi kısarak sebzeler yumuşayana kadar pişirin.

Balık filetolarını ekleyin, balıklar pişene kadar karışımı ara sıra karıştırarak kaynatmaya devam edin.

Tuz, karabiber ve limon suyu ekleyerek lezzetlendirin.

Servis yapmadan önce üzerine doğranmış maydanoz ekleyin.

