



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK ÇORBASI

MALZEMELER

2 kg beyaz etli balık
1 kuru soğan
1 havuç
2 defne yaprağı
1 demet maydanoz
2.5 litre su
4 yemek kaşığı zeytinyağı
2 taze soğan
2 pırasa
5 diş sarımsak
2 domates
1 yemek kaşığı salça
1 çay kaşığı safran
1 çay kaşığı kekik
6 dilim ekmek
1 yemek kaşığı mayonez
2 portakal kabuğu
Tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI

Balıkları temizleyerek, kıyılmış havuç, maydanoz ve defne yaprağı ile tuzlu suda 30 dakika haşlayın. Halka halka doğranmış soğan, pırasa, kıyılmış 4 diş sarımsak, kekik, safran, salça, ince şeritler halinde kesilmiş portakal kabuğunu yağda 15 dakika kavurun, ve tuzunu ekleyin.

Karışımı kaynamakta olan balığın içine ilave edin. Yaklaşık 15 dakika kaynattıktan sonra doğranmış domates ilave ederek bir taşım kaynatıp ocaktan alın. Bir diş sarımsağı ezerek, mayonezle karıştırın. Kızarmış ekmeklerin üzerine sürün ve çorbanın üzerine koyarak servis yapın.