



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK ÇORBASI

3 adet çipura
2 adet levrek
1 adet kök kereviz
1 adet kuru soğan
1 adet patates
1 adet limon
1 çorba kaşığı un
500 ml su
500 ml İçim Şef Krema
1 tatlı kaşığı taze soğan, doğranmış
1 çay kaşığı taze maydanoz
Tuz ve karabiber

Balıkları yıkayın. Geniş bir tencerede üzerlerine 1 litre su ekleyerek 15 dakika boyunca haşlayın. Sudun alın ve kılıklarını temizleyip başka bir tencereye alın. Haşladığınız suyu balığın üzerine aktarın. Balıkları tekrar ocakta kaynatın. Üzerine un ve limonu çırparak ekleyin. Biraz kıvam aldığında İçim Şef Kremayı ilave edin. İyice karıştırın. Çorbayı servis kaselerine paylaşın. Üzerine ince kıyılmış taze soğan ve maydanoz serpererek servis yapın.

