



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK ÇORBASI

Denizli İl Tarım Müdürlüğü

1 kg balık (levrek)
1 baş kuru soğan
1 adet havuç
1 adet iri boy patates
1 adet yeşil biber
1/4 demet maydanoz
1/4 demet dereotu
2 adet defne yaprağı
1 adet kereviz yaprağı
1 adet limon
1 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
1 adet yumurta sarısı
Tuz
6 tane karabiber

Balıklar kılçıksız ve derisi alınmış fileto olarak hazırlanır.

Filetodan elde edilen balık kellesi ve kılçıkları derin bir tencere alınır.

İkiye dilimlenmiş patates, havuç, yeşilbiber, dereotu, maydanoz, kereviz yaprağı, defne yaprağı, karabiber, tuz ve zeytinyağı eklenir.

Üzerine soğuk su konularak balık suyunu elde etmek için 20 dakika kaynamaya bırakılır.

Kaynamaya başlayınca balık filetoları içine atılır hiç karıştırmadan yaklaşık 3 dakika sonra balık filetoları dikkatlice tencereden alınır.

Kaynayan malzemelerin suyu süzülür.

Çorba da kullanılmak üzere havuç ve patatesler de alınır.

Daha sonra başka bir tencereye alınan balık suyuna küçük küp şeklinde kesilen havuç ve patatesler konulur.

Kaynama aşamasında balık filetoları ilave ederek yaklaşık 3 dakika daha pişirilir.

Kaynayan balık suyundan bir bardak alınır. Başka bir kaba un konulur. Yumurta sarısı eklenir ve limon suyu ilave edilerek iyice çırpılır.

Daha sonra da balık suyu yavaş yavaş ilave edilerek çırpılmaya devam edilir.

İyice çırpılan malzeme yavaş yavaş ve karıştırılarak tencereye dökülür ve 2 dakika daha kaynatılır.

Biraz demlendikten sonra servis yapılır.

Servis aşamasında isteğe bağlı olarak maydanoz ve/veya kırmızı pul biber konulabilir.



© lezzetler.com tarif no:181150 • adı:Balık Çorbası • gönderen:dolu • indirme tarihi:06.05.2025 - 22:05