



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK ÇORBASI

Çorbalık balık (Kırlangıç, İskorpit gibi büyükse bir tane, küçük ise 2-3 tane)

- 1 adet soğan,
- 1 adet havuç,
- 1 adet patates,
- 1 yemek kaşığı tereyağı,
- Arzuya göre sıvı yağ da olabilir.
- 2 yemek kaşığı dolusu Bizim Mutfak un,
- 1 adet yumurta,
- 1 limon suyu,
- 1-2 defne yaprağı,
- 1-2 demet maydanoz,
- 1 tatlı kaşığı kekik,
- 1 çay kaşığı karabiber ve tuz

Geniş bir tencereye ayıklanıp yıkanmış balık, iri doğranmış soğan, soyulmuş ve dörde bölünmüş patates ve havuç, maydanozun sadece sapları ve defneyaprağı koyulur. Üzerine 7-8 bardak su ve tuz atılıp orta ateşte 25 dakika pişirilir. Ateşten alınıp bir süzgece boşaltılır. Balık soğuyunca kılçık ve derisinden ayırıp etleri küçük parçalara bölünür, süzülen sebze balık suyunun içine katılır ve ateşe oturtulur. Ayrı bir kapta 2 yemek kaşığı yağ ile un hafifçe kavrulur. Balığın suyundan alınıp üzerine azar azar dökülüp iyice ezilir. Kaynayan balıklı sebzeli suya ilave edilir. Kekik ve karabiber de ilave edilip 1-2 taşım kaynatılır. 1 yumurta sarısı ve 1 limon suyu karıştırılıp terbiye hazırlanır. Kaynamakta olan çorbadan biraz alınıp terbiyenin üzerine dökülür, sonra çorbaya ilave edilip karıştırılır, ateşten indirilir. Üzerine ince ince doğranan maydanozlar ilave edilir ve sıcak servis yapılır.