



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK ÇORBASI

Malzemesi:

1,5 kg. beyaz etli balık
2 adet büyük boy soğan
1 demet taze soğan
2 adet yeşil dolmalık biber
3 bardak balık suyu
4 diş sarımsak
10 cl. zeytinyağı
3 çorba kaşığı domates salçası
1 litre su
1 çorba kaşığı baharat
tuz ve karabiber

Hazırlanışı:

Soğanı, taze soğanı, dolmalık biberi ve sarımsağı kızgın zeytinyağında 5 dakika kavurun. Balık suyu ilave edip, kaynatın. Domates salçasını, suyu ve yeşillikleri ilave edin. Ayıklanmış balık etlerini buna ilave edin. Hepsini birlikte 20-30 dakika kısık ateşte pişirin. Tuz, karabiber ve kırmızı biber ile tadlandırın, hemen servis yapın.

Not: Balık çorbanıza daha değişik sebzeler de ilave edebilirsiniz. Yaz veya kış aylarında olsun, bu çorba için taze sebzelerden yararlanın.