



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK ÇORBASI

(Balık çorbası için genellikle Beyaz eli balıklar tercih edilir.)

Ayıklanmış, temizlenmiş, yıkanmış balıkların büyüklüklerim göre bir tencere içinde, balıkların üzerine çıkacak kadar su ve biraz tuz serpiniz.

Soyulmuş ve ikiye bölünmüş soğan ilâve ediniz.

Orta ısıda ateş üzerinde 20 dakika üstü açık olarak haşlayınız ve ateşten alınız.

Haşlanmış balığı delikli bir kepçe ile ayrı bir kaba alınız.

Soğuyunca kılçıklarını ve derisini ayıklayınız.

Fındık büyüklüğünde parçalara bölünmek üzere ayrı bir kaba çıkarınız.

Tenceredeki balık suyunu çok ince tel süzgeçle süzünüz (içinde hiç bir tortusu kalmayacak biçimde).

Diğer tarafta orta boy patates, küçük bir havuç, küçük bir kerevizi temizleyiniz. Tavla zarı büyüklüğünde ince ve küçük olarak parçalara doğrayınız.

Balık suyuna ilâve ediniz, ateş üzerinde 10 dakika pişiriniz.

Bir çorba kaşığı unu bir bardak suyla karıştırınız kaynamakta olan sebzeli suya dökünüz.

Dibi tutmaması için karıştırınız.

Bir buçuk kepçe balık suyundan ve ince kıyılmış maydonoz yapraklarını ilâve ediniz, bu ara çorbanın tuzu ve koyuluğu nu ayarlayınız.

7-8 dakika sonra tencereyi ateşten alınız. 2-3 yumurta sarısını biraz balık suyu ile alıştırarak çalkalayınız ve çorbaya limonsuz olarak ilâve ediniz karıştırınız.

NOT: Arzu edilirse domates salçası veya çekirdekleri çıkarılmış taze domates ilâve ediniz. Balık çorbası ılık olarak servis edilmelidir, yenirken, içine limon sıkılır. Karabiber ekilir, arta kalan balık parçaları değerlendirilir. Mayonezli balık vb. kullanılır.