



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK ÇORBASI

1 kg kırlanı, kefal, iskorpit ya da lipsos balığı
1 adet byk boy soėan
1 adet kereviz (yapraklarıyla birlikte)
1 adet patates
1 adet havuç
2-3 adet defne yapraėı
2 adet yumurta sarısı
1 adet limon
Tuz
Tane karabiber

Balıklar ayıklayıp yıkanır, özellikle karınlarındaki kanlı bölümleri iyice temizlenir.

Derin bir tencereye balık parçaları konup haşlanır.

Pişen balıklar tencereden alınarak küçük parçalara ayrılır ve kılçıkları ayıklanır.

Balık suyunun içine kereviz, patates, havuç, defne yaprağı, kereviz yaprakları, tane karabiber eklenerek sebzeler pişirilir.

Sebzeler iyice ezildikten defne yaprakları alınarak karışım blenderdan geçirilir.

Çorbanın kıvamına göre sıcak su eklenebilir.

Bir kasede iki yumurta sarısı ve limon çırpılarak terbiye hazırlanıp tuz ve karabiberle çorbaya eklenir.

Bir taşım daha ateşte tutulduktan sonra sıcak servis yapılır.

