



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK ÇORBASI

Malzeme:

350 gr levrek

30 gr Teremyağ

1/4 kereviz

1/4 beyaz soğan

yarım havuç

1 dal taze soğan

2 adet yeşil biber

5 diş sarımsak

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

6 su bardağı su

3 çorba kaşığı krema

1 dal dereotu

Bir miktar Tuz, karabiber

Kerevizin kabuğunu soyup rendeleyin. Soğan ve sarımsakları soyup kıyın. Havucun kabuğunu soyup irice rendeleyin. Dereotunu temizleyip kıyın. Teremyağını orta boy bir tencerede eritip dereotu dışındaki doğramış olduğunuz tüm sebzeleri kavurun. Unu ekleyip kavurduktan sonra sıcak su ile kremayı ilave edin. Birkaç taşım kaynatıp çorba kaşığına sığacak şekilde doğramış olduğunuz balık etini ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp orta ateşte 5 dakika kaynatın. Balığı küçük kareler şeklinde doğrayıp tuz ve karabiberle tencereye ilave edin. 5 dakika kaynatın. Çorbayı servis tabağına aktarıp kıyılmış dereotu ve isteğe göre doğranmış biberle süsleyin. Sıcak servis yapın.