



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK ÇORBASI

1 kilo beyaz etli balık (kırlangıç, iskorpit, orfoz, lagos, levrek)
1 orta boy patates
1 havuç
1 kuru soğan
1 küçük kereviz
2 kaşık sıvı yağ,
yarım kahve fincanı pirinç
2 yumurta
1 limon
yarım demet maydanoz

Balıkları temizleyin, büyük iseler 2-3 parçaya ayırın. Patatesi soyun, kararmaması için, soğuk su konmuş bir kabın içine küçük parçalar halinde doğrayın. Havucu kazıyın, uzunlamasına dörde bölün, 1-2 cm uzunluğunda doğrayın. Kerevizin dış kabuğunu soyun, zar şeklinde doğrayın. Pirinci bir kaptan tuzlu su ile yumuşayınca kadar haşlayın, süzün. Balıkları, sebzeleri, yağı ve tuzu içinde soğuk su olan bir tencereye koyun, kaynamaya başladıktan sonra üstündeki köpüğü delikli kepekle alın, 20-25 dakika pişirin. Balık parçalarını delikli kepekle çıkartın, bir kaba alın, soğutun, kılçık ve derilerini ayıklayıp 3-4 santim büyüklüğünde lokmalara ayırın. Tencerede kalan suyu süzün, sebzeleri ezin, süzölmüş balık suyuna karıştırın. Balık suyunu ocağa koyun, kaynamaya başlayınca haşlanmış pirinci ve balık parçalarını ekleyin, tuzunu kontrol edin, karabiberini ekleyin. Çorbayı ocaktan indirmeden önce bir kaptan yumurta sarılarına limon suyunu yedirerek bir terbiye hazırlayın, karıştırarak dökün. Ateşten alınca kıyılmış maydanozu serpin ve ılık olarak servis yapın.

Not: Pirinç yerine şehriye veya küçük makarnalar koyabilirsiniz. Tarifteki bazı sebzeleri sevmiyor veya bulamıyorsanız domates veya pırasa da kullanabilirsiniz.

[ML® Balık Çorbası için tıklayın](#)

