



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK ÇORBASI

500 gr. lagos
2 su bardağı balık suyu
2 adet taze defne yaprağı
1 diş sarımsak
1 adet Havuç
Tuz
Karabiber
Biraz maydanoz
1 çorba kaşığı tereyağı

Tencereye balık, defne yaprağı, sarımsak, irice doğranmış havuç ve balığı koyup üzerine 5 su bardağı su ilave edin. Tüm malzemeleri 15- 20 dakika kaynatın. Üzerine tereyağı dökün ve maydanozları serpin. Sıcak servis edin.