



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BALIK ÇORBASI

1 kilogram balık
rendelenmiş yarım limon kabuğu
tuz
karabiber
2 limon suyu
yarım fincan zeytinyağı
3 doğranmış soğan
6 kabuksuz doğranmış domates
2 adet doğranmış kereviz sapı
500 gram ince ince dilimlenmiş patates
5 bardak balık suyu
2 kaşık kıyılmış maydanoz
2 kaşık kekik
5 dilim dörde bölünmüş ekmek

Temizlenmiş balıkları büyük bir kaba yerleştirip üstüne limon rendesi, tuz ve karabiber serptikten sonra, limon suyunu ve zeytinyağını ekleyerek bir kenara bırakın. Soğan, domates, kereviz sapı, patates ve balık suyunu büyük bir tencereye koyup yüksek ateşte kaynatın. Kaynamaya başlayınca ateşini kısarak 30 dk. patatesler yumuşayınca kadar pişirin. Balıklı karışımı tencereye ekleyip maydanoz ve kekik katarak 15 dk. balık kılıçından ayrılana kadar pişirin. Kâselere ekmekleri koyun, balıkları kepeyle alarak ekmeklerin üzerine koyun ve çorbayı dökün.

[ML® Uskumru Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Uskumru Çorbası \(görsel\)](#)