



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK ÇORBASI

1 kilo çeşitli küçük beyaz etli balık
300 grm havuç, kereviz (tamamı)
2 adet patates
3 adet yumurta sarısı
10 adet küçük soğan
4 çorba kaşığı un
1 adet limon suyu
3 çorba kaşığı tereyağı
Tuz

Sebzeler büyükçe parçalara kesilir, bol su ile haşlanır, hemen süzğüden süzülür. Çorba pişecek kap içinde sebzelere üç kaşık tuzsuz tereyağı, 6 bardak soğuk su ilâve edilerek pişirilir. Küçük cins beyaz balıklar iyice temizlendikten sonra bir kaba konur, üzerine sebzelerin suyu süzülür, bir kaptaki un, yarım bardak soğuk su, üç yumurta, limon, tuz yumurta teliyle vurulur, balığın üzerine dökülür. Balık piştikten sonra suyu sebzelerin üzerine dökülür. Balıklar soğuduktan sonra kemiklerinden ayrılır, etleri de çorbaya katılır. ince maydanoz kıyılır. Balık çorbasını birkaç cins balıktan yapmaktan amaç, lezzetli olması içindir.

