



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK ÇORBASI

Memet Özer

- 2 Adet Fileto levrek
- 1 Adet Soğan
- 1 Adet Kırmızı Biber
- 2 Adet Kereviz Sapı
- 2 Adet Havuç
- 1 Adet Domates
- 2 Diş Sarımsak
- 1 Çorba Kaşığı Krema
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

Öncelikle pişirmede kullanmak üzere balık suyu hazırlıyoruz. Bir tencerede kabaca doğradığınız havuç, soğan, defne yaprağı, balık kafası ve kemiklerini kaynatın. Diğer yanda başka bir tencerede zeytinyağını kızdırın. Küp küp doğradığınız soğanları tuz ve karabiberle kavurun. Ardından havuçları ve kereviz sapını ekleyin. Bir süre soteledikten sonra sarı, kırmızı ve yeşil biberleri ilave edin. Karşımı koyulaştırması için bir miktar un ekleyerek kavurmaya devam edin. Küp küp doğradığınız yarım domates, 2 diş sarımsak, bir tutam köri ve bir damla kadar soya sosu ilave edin. Hazırladığınız balık suyundan karışıma ekleyin. Bir süre pişirdikten sonra içerisine küp küp doğradığınız yarım patatesi ekleyin. Bu sırada karışıma 1 yemek kaşığı krema ilave edin. Havuçlar ve patatesler yumuşayınca kadar pişirin. Son 7-8 dakika da kuşbaşı doğradığınız levrekleri çorbanın içine ekleyin ve pişirmeye devam edin. Son olarak çorbanın üzerine limon kabuğu rendeleyin.

SARIMSAKLI EKMEK: Yumuşatılmış 1 yemek kaşığı tereyağının içine ½ diş sarımsak, 3-4 yaprak maydanoz ve dereotu ile birlikte tuz, karabiber ilavesi yapıp karıştırın. Hazırladığınız karışımı ekmek dilimlerinin üzerine sürün ve fırında kızarana dek pişirin.