



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK SUYU

Kullanılacak malzeme:

12 bardak (3 lt) su,
2,5 kg kadar balık başı, kuyruğu ve kemiği,
1 büyük havuç,
1 büyük soğan,
1 demet maydanoz,
yarım sap pırasa,
yarım demet kereviz yaprağı,
1 diş sarımsak,
1 çorba kaşığı tuz.

Yapılışı: Küçük parçalara kesilmiş ve yıkanmış havuç, kabukları soyulmuş soğan, pırasa, 1 demet maydanozla yarım demet kereviz yaprağı, sarımsak ve küçük parçalara kesilmiş beyaz etli herhangi bir balığın baş, kemik ve kuyrukları bir tencereye konur ve üstü açık olarak ateşe oturtulur. Su ısındıkça yüzeyinde beliren köpükler delikli bir kepçeyle alınıp atılır. Köpükler tükendikten sonra tencerenin kapağı örtülür ve birbu-çuk saat kadar kaynatılır. Bu sürenin sonunda kemikler delikli bir kepçeyle tencereden alınır. Suyun 7-9 bardak kadar olması gerekir. İyi bir balık suyu elde etmek için balığın bir buçuk-iki saat kaynatılması gerekir. Bu kadar uzun bir süre pişen balığın ise lezzeti güzel olmadığından ve başka bir yerde de kullanılamayacağından balık suyu için genellikle balık başı, balık kuyruğu ve balık kemikleri kaynatılır.