



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK SUYU

2 büyük soğan
1 defne yaprağı
7-8 tane karabiber
1 demet maydanoz sapları
2 kg beyaz etli balığın kılçığı
1 limon suyu
75 gr tereyağı

Derin bir tencerede tereyağını eritin. Yağ kızınca soğan, defne yaprağı, karabiber, maydanoz sapları ve yıkanmış balık kılçıklarını ekleyip kapağını kapatarak renk vermesi için 5 dakika pişirin. Üzerine 20 bardak su, limon suyunu ekleyip karıştırın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp 20 dk kaynatın. Kaynadıkça üzerinde oluşan kefi alın. İnce bir tel süs geçten geçirin. Soğuyunca kaplara doldurup buzdolabına kaldırın. 3-4 gün içinde dilediğiniz balık çorbalarında kullanın.

