



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK SUYU

Yaklaşık 2 litre için malzeme:

- 1 kg yağsız balıkların kafa ve kılçıkları (yıkamp süzdürüldükten sonra, iri parçalar halinde doğranmış)
- 2 soğan (ince dilimlenmiş)
- 2 kereviz sapı (doğranmış)
- 1 havuç (kazınıp, ince dilimlenmiş)
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 1 pırasa (sap ve baştaki sakallı bölümleri kesilip, temizlenmiş ve ince doğranmış; isteğe bağlı)
- 3 diş sarımsak (dövülmüş; isteğe bağlı)
- 10 maydanoz sapı
- 4 taze kekik dalı (ya da 1 tatlı kaşığı toz kekik)
- 1 defne yaprağı
- 5 tane karabiber

Büyük bir tencereye balık kafa ve kılçıkları, soğanlar, kereviz sapları, havuçlar, limon suyu, pırasa dilimleri ve sarmısağı (isteğe bağlı) koyup, 2,5 litre (yaklaşık 10 su bardağı) soğuk su ekleyin. Tencereyi orta ateşe oturtup, bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, balık suyunu ağır ağır kaynatarak, oluşan köpükleri (kefi) kaşıkla alın. Maydanoz sapları, kekik, defne yaprağı ve tane karabiberleri katıp, kısık ateşte 20 dakika daha kaynatın. Tencereyi ateşten alıp, balık suyunu, dibine' tülbent döşenmiş tel süzgeçten bir kâseye süzün. Kâseyi bir kenara soğumaya bırakıp, soğuyunca buzdolabına kaldırın.

Not: Yağlı etli balıkların kılçıkları ağır bir koku bıraktığından, yağsız etli, dilbalığı gibi yassı balıkların kılçıklarını kullanmak gerekir. Balık suyu, buzdolabında 3 gün hava geçirmeyen küçük kaplara koyularak derin dondurucuda dondurulduğunda da yaklaşık 2 ay saklanabilir.