



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BALIK SUYU

Necip Usta

2,5 kilo balık kemiği (Dil, Levrek, Kalkan, Pisi gibi balıklardan)
1 küçük kepece rafine yağı
20 su bardağı su (4 litre)
2 çorba kaşığı tuz
2 adet iri soğan
1 orta boy kereviz
1 adet iri pırasanın beyazı

- 1) Balık kemiklerini 10'ar santim uzunluğunda kırıp, 5-6 saat bol soğuk suda ıslatıp yıkayarak süzdürünüz.
- 2) Bir tencereye rafine yağını koyup kızdırınız.
- 3) Soğanları soyunuz ve uzunlamasına dörde yarıyız; pırasayı temizleyip yıkayınız ve uzunlamasına dörde yarıyız; kerevizi soyunuz, kalınlığına göre 4'e veya 8'e yarıyız.
- 4) Hepsini bir madeni para kalınlığında doğrayınız. (Şekil olarak bir madeni parayı karşılıklı olarak 4'e böldüğünüzü farzediniz.) Bu karışımı ilâve ederek 1-2 dakika kavurunuz.
- 5) Balık kemiklerini, suyu ve tuzu ilâve ediniz.
- 6) Bir kere kaynadıktan sonra, zaman zaman üzerine toplanan köpüğü alarak ağır ateşte 40 dakika kaynatıp, karıştırmadan suyunu süzdürüp istediğiniz zaman kullanınız.

Not: Balık suyunu hızla kaynatırsanız bulanık olur. Islatmazsanız gene bulanık olur. Soğutup buzdolabında 4-5 gün saklayabilirsiniz.