



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BALIK SUYU

Yarım kilo iri balıkların başı, kuyruğu, kemiği veya 1 kg. kırlangıç balığı

1 kahve fincanı sirke

2 adet sarımsak 6 su bardağı su 1 baş soğan

1 adet havuç 1 adet kök kereviz Yeterince maydanoz, tuz, karabiber, defne yaprağı.

YAPILIŞI:

Genişçe ve derin bir tencereye ayıklanmış yıkanmış balık parçalarını veya kırlangıç balığı parçalarını koyunuz. Üzerine, bir tül torba içinde, defne yaprağı, maydanoz, beşe bölünmüş soğan, kereviz ve havuç parçalarını koyunuz. Tuz ve karabiber ilave edip, suyunu koyunuz. Ağız açık olarak kaynatmaya başlayınız. Orta hararetli ateş üzerinde 30-45 dakika kaynattıktan sonra ateşten indiriniz. Tencerede suyu soğutunuz. Bir tel süzgeçle balık parçalarından suyunu ayırınız. Tül torbayı balık parçalarından ayırınız. Ayırdığınız balık suyunu, çorba yapımında, etleri de ayıklayıp üzerine limon, zeytinyağı gezdirip söğüş olarak ikram ediniz.

[ML® Balık Çorbası için tıklayın](#)
