



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK SUYUNA PAZI ÇORBASI

¼ su bardağı pirinç
2 demet pazı
Taze çekilmiş karabiber
Kılçıkları ve yüzgeçleri ayıklanmış morina, mezgıt veya levrek kafası
2 adet soğan
2 adet havuç
½ sap kereviz
2 adet tane beyaz biber
1,5 yemek kaşığı deniz tuzu
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2-3 adet patates
1 çay kaşığı domates salçası

Büyük bir tencereye balık parçacıkları ve 3 lt su koyun. Kabuklu soğanı ikiye bölün; ikiye bölünmüş havuç, kereviz sapı, karabiber taneleri ve tuz ile birlikte tencerenin kapağını aralık bırakarak kaynatın. Altını kısıp 30 dakika demlendirin. Soğuması için bir kenara ayırın. Balık suyunu ince bir süzgeçten geçirin.

Büyük bir tavaya zeytinyağını alın ve kızdırın. Patatesleri ekleyip pembeleşene kadar soteleyin. Soğanı doğrayıp tavaya ekleyin. Rendelenmiş havucu da ekleyip havuçlar yumuşayana kadar hafifçe pişirin. Domates salçası ve balık suyunu ilave edin. Kaynatıp pirinci ilave edin. Isıyı düşürüp pirinç tam pişmeden ağzı aralık olarak 10 dakika demlendirin. Pazıyı ekleyin ve yumuşayana kadar 10 dakika daha pişirin. Çorbayı ateşten alın ve taze çekilmiş karabiber ekleyin, sıcak olarak servis edin.