



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKÇI ÇORBASI

450 gr. karışık balık
3 dolu tatlı kaşığı yağ
1-2 çay kaşığı toz kırmızı biber
Bir miktar yeşil mevsim sebzesi
1 demet maydanoz
3 soğan
1 su bardağı balık suyu
2 defne yaprağı
Birkaç tane karabiber (dövülmemiş)
1 limon suyu
Tuz

Çorbanın içine koyacağınız sebzeleri yıkayın. Ayıkladıktan sonra soğanla beraber çok ince doğrayın. Sonra iyice sararıncaya kadar kavurun. 1 litre su ilâve edin. Tane karabiberi, tuzu ve defne yaprağını koyun. Beş dakika kaynatın. Balıkları yıkayın. Parçalara bölün. Üstlerine limon suyu serpin ve çorbanın içine katın. Sonra bunları 10 dakika sebzelerle kaynatın. Balıkları çıkarın. Soğuduktan sonra kılçıklarını ayıklayın. Çok az kızgın yağda ezilmiş kırmızı biberi çorbaya katın. Ateşi kısın ve sebzeler iyice yumuşayınca kadar pişirin. Balık suyunu ve balıkları ilâve edin. Hepsini bir kere daha kaynatıp kâseye boşaltın. Üstünü kıyılmış maydanozla süsleyin. Soğumadan servis yapın.

