



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALIKLI ACI TATLI ÇORBA

200 gram ayıklanmış balık  
1 adet soğan  
2 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı un  
2 yemek kaşığı yağ  
60 gr Krema  
1 adet limon  
2 yemek kaşığı şeker  
8-10 dal maydonoz  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber

Balıkları ayıklayık yıkayıp küçük küplere bölün. Soğanı ve sarımsağı küçük küpler halinde doğrayın. Bir tencerede yağı ısıtın, doğranmış soğan ve sarımsağı ekleyin. Balıkları da ekleyerek soteleyin. Daha sonra unu ilave edin ve kavurun. Çorbanın suyunu ilave edin ve kaynamaya bırakın. Limon ve şekerini bir kapta çırpıp çorbaya ilave edin. Tuz, karabiber ve pul biber ile tatlandırın. En son kremayı ilave edip bir taşım kaynatın. Ocaktan alın. Kıyılmış maydanoz serpip servis edin.

