



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BALIKLI SEBZE ÇORBASI

1 adet patlıcan  
2 adet havuç  
2 adet patates  
15 adet taze fasulye  
2 adet kırlangıç balığı  
1 adet yumurta  
2 adet limon  
2 çorba kaşığı un  
5 çorba kaşığı sıvıyağ  
Tuz

Temizlenen balıklar 8 su bardağı suda haşlanır. Sonra süzgeçten geçirilir. Süzülen suya tuz, yağ eklenir, kaynatılır. Üzerine sertliklerine göre, 5'er dakika arayla, sırayla, ufak doğranmış havuç, fasulye, patates ve patlıcan atılır. Son sebze atıldıktan 10 dakika sonra kılçıkları temizlenmiş ve parçalara ayrılmış balık atılır. Bu arada limon suyu, un ve yumurta iyice çirpilir. Kaynamakta olan karışıma birden dökülür ve hemen karıştırılır. Kaynamaya başlayınca ocak kısılır, 5 dakika daha pişirilir.