



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALIKLI SOĞUK DOMATES ÇORBASI (FRANSA)

- 50 cl. (2 su bardağı) tuzsuz et ya da tavuk suyu
- 4 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, doğranmış)
- 1 salatalık (kabuğu soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, doğranmış)
- 1 taze soğan (ayıklanıp, doğranmış)
- 2 çorba kaşığı sirke
- 1/4 tatlı kaşığı beyazbiber
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 4-8 damla acı biber sosu
- 350 g beyaz etli balık (haşlanmış)

Et ya da tavuk suyunu bir tencereye koyup, domatesler, salatalıklar, taze soğanlar, sirke, beyazbiber, hardal, acı biber sosu ve balıkları katarak, iyice karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp, buzdolabına kaldırarak, en az 1 saat soğutun. Tencereyi dolaptan alıp, çorbayı soğutulmuş. 4 çorba tabağına bölüştürerek, servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 08.07.2021