



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## BALIKLI VELUTE

500 gr beyaz etli balık filetosu (kuşbaşı doğranmış)  
2 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 limonun suyu  
150 gr (10 çorba kaşığı) tereyağı  
7+1/2 su bardağı balık suyu  
2 çorba kaşığı kereviz rendesi  
250 gr (1 su bardağı) krema  
6 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)  
Baharat torbası:  
4 sap maydanoz  
1 fiske kekik  
1 defne yaprağı.  
1 tatlı kaşığı tuz  
1/2 tatlı kaşığı biber  
Balık filetoalarını ovup, üstüne limon suyunu serpiniz

Büyük bir tavaya 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca balıkları ekleyip, bir kez çevirerek 6-7 dakika pişiriniz. Tavayı ateşten alıp, delikli kepçeyle filetoaları kağıt peçete üstüne çıkararak, yağlarını süzdürünüz. Filetoaları orta boy bir kaseye koyup, çatala iyice eziniz. Balık suyu, kereviz rendesi, baharat torbası, kalan 1 tatlı kaşığı tuz, kalan 1/2 tatlı kaşığı biber ve ezilmiş balık etlerini büyük bir tencereye koyunuz. Tencereyi harlı ateşe oturtup, kaynatınız. Kaynayınca ateşi iyice kısıp, tencerenin kapağını yarım kapatarak, 1 saat kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, suyu ince bir tel süzgeçten büyük bir kaseye süzünüz. Balık ve tadlandırıcı malzemelerin bütün suyunu almak için, tahta kaşığın sırtıyla bastırıp eziniz. (Süzgeçte kalan posaları atınız.)

Tencereyi çalkalayıp, süzölmüş çorbayı içine boşaltınız. Kremayı ve kalan 90 gr (6 çorba kaşığı) yağı ekleyiniz. Yumurta sarılarını küçük bir kaseye koyunuz. Yumurtalara sıcak çorbadan 4 çorba kaşığı katıp, çatala çırpınız. Yumurta sarılı karışımı çorbaya ekleyiniz. Tencereyi orta ateşe oturtup sık sık karıştırarak 10 dakika daha pişiriniz. (Yumurta sarılarının kesilmemesi için çorbanın kaynamamasına dikkat ediniz.) Tencereyi ateşten alıp, çorbayı kepçeyle, ısıtılmış bir çorba kasesine boşaltarak servis ediniz.

Not: Balıklı velute, her tür beyaz etli balık filetosundan yapılabilen çok lezzetli bir Fransız çorbasıdır; ne kadar çeşitli balık kullanılırsa, o kadar lezzetli olur. Servis etmeden önce, istenirse çorbanın üstüne ufak balık parçaları serpilebilir.