



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALIKLI YUVALAMA ÇORBASI

Ebru Omurcalı

Köftesi:

- 300 gr. Beyaz etli balık kıyması
  - 1 adet kuru soğan (rendelenmiş ve suyu sıkılmış)
  - 1 çay bardağı kırık pirinç (2 saat suda bekletilmiş ve yıkanmış)
  - 1 çay kaşığı rendelenmiş taze zencefil
  - 1 çorba kaşığı galeta unu
  - 1 adet yumurta
  - Tuz
  - 1 tatlı kaşığı karabiber
- Sos:
- 2 çorba kaşığı tarhun
  - 1 adet havuç (küp doğranmış)

Balık kıymasını, rendelenmiş soğan, zencefil, tuz, karabiber, galeta unu, yumurta ve pirinçle iyice yoğurun ve misket büyüklüğünde köfteler yapın. Hazırlanan köfteleri unlu bir tepside her taraflarına un gelecek şekilde sallayarak, şekillerinin korunmasını sağlayın. Ayrı bir tencereye 1 çorba kaşığı un ve tereyağını koyarak kavurun. Doğranmış sebzeleri ve sıcak suyu ekleyin ve topaklanmaması için sık karıştırın. Hazırladığınız balık köftelerini de ekleyin, pirinçler ve sebzeler pişene dek karıştırarak pişirin. Servis yapmadan önce doğranmış kereviz yapraklarını, limon suyunu ve yumurtalı terbiyeyi ekleyin.

Terbiye: Limon suyu ve yumurtayı iyice köpürtün, içerisine sıcak sudan azar azar koyarak terbiyeyi sıcak bir hale getirin ve kaynayan çorbaya ekleyerek hızla karıştırıp ateşi kapatın.