



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOUILLABAÏSSE

<https://www.kotanyi.com>

1 paket balık fileto
1 paket Kotányi tavuk çeşnisi
150 g doğranmış soğan
6 çay kaşığı zeytinyağı
1 l su ya da balık suyu
200 g küp doğranmış patates
Kotányi sarımsak tozu
3 tatlı kaşığı domates püresi

Zeytinyağını kızdırarak soğanlar yumuşayınca kadar pişirin. Patates ve domates püresini ekleyin ve su ilave edin. Tatlandırmak için tavuk seasoning paketinin yarısını ekleyerek 15 dakika pişmesi için kendi haline bırakın. Balık filetolarını bütün halde karışıma ekleyerek 15 dakika kadar daha pişmesi için bırakın. Son olarak kalan tavuk seasoning ve sarımsağı ekleyin.

Not: Taze beyaz ekmek ve biraz domatesli pesto sos ile servis edebilirsiniz.