



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOUILLABAISSE PROVENÇALE (FRANSA)

4-6 kişi için MALZEME :

1,5 kg. muhtelif balık temizlenmiş fileto veya kemikli üç parmak eninde kuşbaşı kesilmiş minekop veya mercan veya levrek, kalkan, dil vs.

6 adet iri soğan piyaz doğranmış

2 diş sarımsak ince kıyılmış

3 adet orta boy domates kabukları soyulup ince kıyılmış

2 kahve fincanı rafine yağı

1 tatlı kaşığı tuz

Bir çimdik safran

10 su bardağı balık suyu

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı un

YAPILIşI :

Lezzet zermesi için temiz bir parça bezin içine on adet tane karabiber, iki adet karanfil, dört dal tereotu, bir yaprak defne, bir çimdik kekik koyup ağzını torba gibi bağlayınız ve muhafaza ediniz

Bir tencereye rafine yağını koyup kızdırıp sarımsak, soğanı ilâve ediniz

İki-üç dakika karıştırarak kavurup domatesi ilâve ediniz, iki dakika daha karıştırıp tuz, safran ve yukardaki baharat torbasını ve balık suyunu ilâve ediniz

Ağır ağır kaynatarak yirmi dakika pişiriniz

Tereyağını, un ile ezip karıştırarak ilâve edip karıştırınız

Balıkları ilâve edip ağır ağır kaynatarak oniki onbeş dakika pişirip üzerine kalın kıyılmış tereotu serpip servis ediniz

Yanında ayrı olarak ince dilimlenip kızartılarak sarımsak sürtölmüş kruton ekmek servis ediniz.