



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BUĞDAYLI BALIK ÇORBASI

1 adet deniz levreği ya da kefal  
1 su bardağı aşurelik buğday  
12 su bardağı su  
Yarım tatlı kaşığı safran  
2 kahve fincanı sirke  
1 demet maydanoz  
1 demet nane  
4 çorba kaşığı tereyağı  
3 adet büyük boy soğan  
3 adet yumurta sarısı  
2 adet limonun suyu  
2 çorba kaşığı buğday nişastası  
Tuz

Buğdayı bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün süzüp bir tencereye alın. Üzerine 6 su bardağı su ekleyin. Ara sıra karıştırarak iyice helmeleninceye dek pişmeye bırakın. Buğday pişince, süzüp suyunu ve buğdayı ayırın. Suyunu daha sonra kullanmak üzere saklayın. Pişmiş buğdaydan 6 çorba kaşığını kenara alın. Safranı 1 kahve fincanı sirkenin içinde 3 saat bekletin. Balığı ayıklayıp, kılçıklarını çıkarın. Maydanoz ve naneyi temizleyin. Maydanozdan birkaç dal kenara ayırın. Kalan maydanoz ve naneyi irice doğrayın. Tereyağını büyük bir tencerede eritin. Halka doğranmış soğanı ilave edip, rengi dönene dek kavurun. Üzerine maydanoz ve naneyi ekleyip, 5 dakika kavurun. Tencereye 6 su bardağı su, kalan 1 kahve fincanı sirke ve tuzu katıp, 30-35 dakika pişirin. Süzüp başka bir tencereye aktarın. Balığı üzerine ekleyip 15 dakika birlikte pişirin ve ocaktan alın. Balık etini tencereden çıkarıp, suyu yeniden süzün ve bir tencereye aktarın, ocağa oturtun. Kaynamaya başlayınca buğdayı haşladığınız sudan 2 su bardağını azar azar üzerine ekleyin. Haşlanmış buğdayı katın. 5 dakika kaynatın. Yumurta sarılarını limon suyu ile çırpın. 2 çorba kaşığı nişastayı üzerine katıp, karıştırın. Daha sonra 4-5 çorba kaşığı ocaktaki çorba suyundan ekleyip açın. Üzerine safranlı sirkeyi katın. Karışımı azar azar ve sürekli karıştırarak tencereye ekleyin. Çorba koyulaşmaya başlayınca, ocaktan alın. Ayırdığınız buğdayı ve balık parçalarını kaselere paylaştırıp, üzerine çorbayı koyun. Kenara ayırdığınız maydanozla süsleyerek servis yapın.

