



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BUĞDAYLI BALIK ÇORBASI

- 50 Gr Sana Klasik
- 1 Biraz tuz
- 1 Adet havuç
- 1 Adet kereviz ve sap kısmı
- 1 Kahve Fincanı buğday
- 1 Adet yumurta
- 0,5 Adet Limonun Suyu
- 3 Adet arpacık soğan
- 4 Adet tane karabiber
- 1 Çorba Kaşığı yoğurt
- 3 Çorba Kaşığı un
- 1 Çorba Kaşığı krema
- 1 Biraz Beyaz tozbiber
- 1 Adet temizlenmiş lüfer ya da levrek

Buğdayı bir gece öncesinden suda bekletin. Ertesi gün bol suyla yıkayıp süzün. Arpacık soğanları soyun. Havucu temizleyip küp şeklinde doğrayın. Kerevizin kabuğunu soyup küp şeklinde doğrayın ve sap kısımlarını kıyın. Hazırladığınız sebzeleri bir kaptaki karıştırın. Balığı akan suyun altında tutup yıkayın. Balık suyu için balığı bir tencereye alın. 1 litre kadar suyu tencereye ilave edin. Kaptaki sebzeler, tuz, baharat ve balığı bütün olarak ilave edin. Yarım saat kadar haşlayıp suyunu süzün. Balığın iskeletini çıkarın ve didikleyin. Sebzeleri püre haline getirip suyun içine ilave edin. Terbiye için un, krema, yoğurt, margarin, limon suyu ve 1 yumurtayı bir kaptaki iyice çırpın. Çorbayı 5 dakika kadar kaynatın. Kısık ateşte pişirmeye devam edip terbiyesinden azar azar ilave ederek çırpma teliyle sürekli karıştırın. Ocaktan alıp 5 dakika kadar dinlendirdikten sonra servis kaselerine paylaşın. Kıyılmış dereotu ile süsleyip sıcak servis yapın.