



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİPURA ÇORBASI

Denizli İl Tarım Müdürlüğü

1 adet çipura (300 gr)
1 adet kuru soğan
1 adet kereviz
5 diş sarımsak
1 adet patates, yarım demet maydanoz
1 adet limon
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Zeytinyağında soğan ve sarımsağı pembeleşinceye kadar soteleyin.

Unu koyun ve birlikte kavurun.

Küp küp doğranmış kereviz ve patatesi ekleyin.

Ayrı bir tencerede 4 su bardağı suda balığı temizledikten sonra 1 adet defne yaprağı ile haşlayın, balığın etlerini ayıklayın, suyunu sebzelere ilave edin.

Baharatları ekleyin, limon ve yumurtayı çırpın, sıcak çorbadan alarak terbiyeyi ısıtın ve çorbanıza ilave edin.

Maydanoz yapraklarıyla servis yapabilirsiniz.

