



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DALYAN ÇORBASI

Taze olmak şartıyla; levrek, kefal, torik, palamut, uskumru vesair balıklardan o gün dalyanda ellerinden hangisinden mevcut ise, güzelce temizleyip, içleri ayıklanır ve pulları kazınır, bol su ile yıkadıktan sonra, bir kaç parçaya kesilip biraz tuzlu suda haşlamalıdır.

Bu balık suyunu, bir kaba süzüp muhafaza ediniz.

Sonra, haşlanmış balık parçalarının derilerini, kılçık kemiklerini ve bazı balıkların siyah kısımlarını dikkatle çıkarınız ve beyaz etleri ufak ufak doğrayıp bir tabakta bırakınız.

Öbür taraftan, bir tencereye ihtiyaç miktarında soğan çentip ateşte zeytinyağında karıştırarak kavurmağa koyulur ve karabiberi de unutmayınız.

Soğanlar kızarmağa yüz tutunca tabaktaki beyaz balık etlerini de tencereye koyunuz. Biraz kavrulmuş soğanla birlikte, bir müddet de balıkları tencerede çevirdikten sonra muhafaza edilen balık suyunu da tencereye boşaltarak ve kapağı açık bırakılarak pişirmeğe devam edilmelidir.

Tencereyi indirme zamanı gelince; bir fincan halis sirke katmalıdır. Yahut, kâselere bölündükten sonra, üzerlerine limon sıkmalıdır.

Not: Açık denizlerde, büyük balık avına giden balıkçı arkadaşlarının avdetlerinde dalyan koşullarında sıcak çorba hazırlamak, emekli balıkçılarda an'anevi bir âdettir. Kara avcılardan daha fazla, denizlerde tehlikeli mâceralar geçiren balıkçılarımızın, av sohbetleri de çok tatlı ve meraklı olduğundan dönüşlerinde misafirleri de, karşılayıcıları da eksik olmaz. Kışın sıcak koşullarında devam eden bu deniz sohbetlerine de doyum yoktur.
