



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DALYAN ÇORBASI :

Malzeme :

1 kilo kefal balığı
4 baş soğan
3 çay kaşığı zeytinyağı
yarım bardak zeytinyağı
yarım fincan sirke

Yapılışı :

Taze kefal balıkları temizlenip pulları kazınarak ufak ufak doğranır ve bir saat kadar üzerine tuz serpilerek dinlendirilir. Soğanlar çekilip karabiberle (Biberler tohum halinde olursa daha iyidir) birlikte zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Bundan sonra bu kavrulmuş soğanlar, balıklar da sudan geçirilip tuzları alındıktan sonra atılır ve üzerine 9 bardak su ilâve edilerek iyice pişinceye kadar ortalama 1,5-2 saat tencerenin kapağı açık olarak kaynatılır, indirileceğine yakın tuzu ilâve edilip bir kaşık kadar da sirke konur veya yenirken limon sıkılır. Balıklar kavrulmuş soğanların bulunduğu tencereye konduktan sonra ilâve edilecek 9 bardak suya terbiye makamında biraz un ekilerek balıkların üzerine ilâve edilmeden evvel unun kokusu gidene kadar kaynatılıp sonra bu balıklara ilâve edilip de arada bir karıştırılarak pişirilirse daha lezzetli olur. Servis yapmadan evvel çorba orta delikli bir süzgeçten geçirilmelidir.
