



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANİMARKA USULÜ BALIK ÇORBASI

1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
1 soğan
30 gr. margarin
1 litre su
500 gr. filetosu çıkarılmış balık eti
Tuz
Karabiber

Maydanoz ve dereotunu temizleyin. Çok ince şekilde doğrayın. Soyulmuş ve kare parçalar halinde kesilmiş olan soğanları kızgın yağın içinde kavurun. Suyu ilave edin. Ve kaynatın. Balık parçalarını temizleyin ve suya ilave edin. 15 dakika pişirin. Balıkları suyun içinden çıkarın. Suyu süzgeçten geçirerek süzün. Balık parçalarını tekrar içine atın. Tuz ve karabiberi ilave edip, ısıtın. Kaynatmayın. Sıcak olarak hemen servis yapın.