



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DENİZCİ ÇORBASI (KANADA)

5 kişilik
50 gram sıvıyağ
2 adet kuru soğan
2 adet pırasanın beyaz kısmı
2 adet küçük boy patates
1 litre balık suyu
Defne yaprağı
3 çorba kaşığı un
100 gram ayıklanmış beyaz balık eti
1 küçük kutu krema
Tuz, kekik, kırmızıbiber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tutam hint biberi

Çok az sıvıyağ eklenmiş tencereye küçük kesilmiş sebzeleri ekleyin ve soteleyin. Balık suyunu, defne yaprağını ve 3 çorba kaşığı unu ilave edin. Birkaç dakika karıştırarak, pişirin. Kısık ateşte, sebzeler yumuşayana dek pişirmeyi sürdürün. Defne yaprağını çıkarın. Didilmiş balık etlerini ve 1 küçük kutu kremayı ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Hintbiberini ekleyin. Çorba kıvamına buluncaya dek ağır ateşte kaynatın. Kırmızıbiberi, kızdırılmış tereyağıla karıştırın. Çorbanın üzerine gezdirin. Son olarak kekik serpererek, servis yapın.