



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DENİZCİ ÇORBASI

Eyüp Sevinç

Sıvıyağ  
2 adet kuru soğan  
2 adet pırasa  
2 adet küçük boy patates  
1 balık kemiği  
Defne yaprağı  
3 çorba kaşığı un  
400 g. levrek  
1 küçük kutu krema  
Tuz  
Kekik  
Kırmızıbiber  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Bir tutam köri

Sıvıyağ eklediğiniz 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 çıkartın. Didilmiş balık etlerini ve kremayı ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Hint biberini ekleyin. Çorba kıvamını buluncaya dek ağır ateşte kaynatın. Kırmızıbiberi, kızdırılmış tereyağıyla karıştırın. Çorbanın üzerine gezdirin. Son olarak kekik serpererek servis yapın.

