



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATESLİ BALIK ÇORBASI

### Malzemesi:

8 bardak balık suyu

1/2 kahve fincanı zeytinyağı

1 kahve fincanı un

5 orta domates veya 1,5 kahve fincanı domates salçası

1 adet limon

tuz

### Hazırlanışı:

Bir tencereye yarım kahve fincanı rafine zeytinyağı ile 1 kahve fincanı un koyarak 2 dakika kavurun. Sonra buna 8 bardak balık suyu, soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve püre haline gelinceye kadar pişirilmiş 5 orta domates veya bir buçuk kahve fincanı domates salçası ile 1 tatlı kaşığı tuz ilave ederek on dakika kaynatın. On dakika sonra çorbayı kaseye alarak yanında dilimlere bölünmüş limon olduğu halde servis yapın.