



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ BALIK ÇORBASI

Malzemesi:

1 kg. beyaz etli balık

350 gr. domates

2 çorba kaşığı zeytinyağı

2 diş sarımsak

tuz

karabiber

şeker

istenildiğinde biraz domates salçası

Yağda kızarmış ekmek

Hazırlanışı:

Bir tencereye su koyun. Ayıklanmış balıkları içine koyun. Harlı ateşte kaynatın.

Balıkları sudan çıkarıp ayırın. Suyu süzgeçten geçirin. Ve 1 litre suyu ilave edin. Bu arada zeytinyağını bir kaptan eritin ve dövülmüş sarımsağı ve küçük parçalar halinde kesilmiş domatesleri ilave edin. 5-10 dakika kısık ateşte pişirin. Sulu karışıma ilave edin. Tuzu, karabiberi ve şekerini ilave edin. 15 dakika kaynatın ve istediğiniz takdirde şekerini ve domates salçasını katın. Haşladığınız balık etlerini de ilave edin. Bir kaç dakika ısıttıktan sonra servis yapın.