



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜLGER BALIĞI ÇORBASI

1 kg. dülgere balığı
3 adet yumurta
4 çorba kaşığı margarin
1 sap kereviz
1 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
1 demet maydanoz
1 kave fincanı sirke
3 adet karabiber tanesi
Tuz
10 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Tencereye margarin ve sarımsak konularak sarımsaklar pembeleşinceye kadar kavrulur. Sarımsak pembeleşince ayıklanıp temizlenmiş balık tencerenin içine oturtulup sirke ve 5 su bardağı su eklenir. Daha sonra kereviz, havuç, maydanoz, soğan, karabiber taneleri ve tuz da eklendikten sonra tencerenin kapağı örtülerek balıklar iyice pişirilir.

Balıklar pişince tencereden alınıp etleri ayıklanıp kenara koyulur. Balığın pişen suyu süzgeçten geçirilip başka bir tencereye alınır. Bu tencerenin içine balık etleri atılır. Bir kasede yumurtalar çırpılır ve azar azar balığa eklenir. Haşlanmış olan havuç doğranır ve çorbaya atılır. Bir taşım daha kaynatılan çorba servis edilir.

