



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜLGER BALIK ÇORBASI

1 kilo dülger balığı
1 adet büyük boy patates
2 adet havuç
1 adet küçük boy kuru soğan
4 diş sarımsak
1 adet defne yaprağı
1/2 kahve fincanı pirinç
1/2 demet maydanoz
40 gram margarin
Tuz
Karabiber
Arzu edenler için:
Kereviz
Salça
Terbiyesi için:
3 adet yumurta sarısı
1 adet limon suyu
Su
İsteğe göre; 1 çorba kaşığı un

Ayıkladığımız ve yıkadığımız dülger balıklarını, dörde böldüğümüz kuru soğan ve defne yaprağı ile birlikte haşlayalım. Suyunu süzüp başka bir kaba aldıktan sonra, dülger balıklarının etlerini, derilerinden ve kılıçıklarından ayıralım. Patetesi, havuçları ve sarımsakları soyup yarım zar büyüklüğünde keselim. Süzdüğümüz balık suyunun içine atıp haşlayalım. Pirinçleri ve ince kıydığımız maydanozları ilave edip biraz daha haşladıktan sonra, ayıkladığımız balıkları, yeterince tuz ve karabiber ile birlikte ilave edelim. Yumurta sarılarını, limon suyu ile birlikte çırpıp kaynamakta olan balık suyundan aldığımız bir kepçe su ile ılıştırdıktan sonra, hazırladığımız terbiyeyi de çorbaya ilave edip servis yapalım.

Not: İSKORPİT, MEZGİT, ÇİNEKOP, LİPSOS, KIRLANGIÇ balıkları da aynı şekilde pişirilir.
