



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ MISIRLI BALIK ÇORBASI

350 g balık eti (küçük kesilmiş)
bir tutam beyazbiber
1/2 tatlı kaşığı tuz
25 cl. (1 su bardağı) süt (tercihen yarım yağlı)
1 litre (4 su bardağı) balık suyu
125 g ıspanaklı erişte
175 g konserve tane mısır
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
2 çorba kaşığı arpacık soğanı (ince doğranmış)
bir tutam kekik

Balık etlerini akar su altında yıkayıp, sularını süzdüzdükten sonra, bir tabakta beyazbiber ve tuzun yarısıyla karıştırarak, bir kenara bırakın.

Bir tencereye süt, balık suyu ve kalan tuzu koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca, tane mısırları ve erişteleri ekleyip, erişteleri yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar (8 dakika) pişirin.

Bu arada ayçiçek yağını ve tereyağını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince balık etlerini koyup, karıştırarak 30 saniye pişirin. Arpacık soğanlarını ekleyip, sürekli karıştırarak, 1 dakika pişirdikten sonra, kekiği ekleyip, 1 dakika daha pişirin.

Tencereyi ve tavayı ateşten alıp, tavadaki balıklı karışımı, tenceredeki eriştelili karışıma katın. Çorbayı büyük bir çorba kâsesine aktarın, servis yapın.

[ML® Erişteli Ciğer Çorbası için tıklayın](#)