



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FENER BALIĞI ÇORBASI

1 adet kuru soğan
5 dal taze kekik
1 kg havuç
3 su bardağı su
3 dilim ekmek
1 çay bardağı süt
500 gr fener balığı filetosu
2,5 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı un
Tuz

2,5 yemek kaşığı sıvı yağda rendelenmiş soğan ve kekikleri kavurun. İçine 2 su bardağı suyu ve havuçları ekleyin. Kaynama ısısına getirip altını kısın ve havuçlar yumuşayınca kadar pişirin. Ekmekleri sütün içine koyup ıslatın. Daha sonra ekmekleri süttten çıkartıp elinizle sıkarak fazla sütü akıtın. Ekmek, balık filetoları, tuz ve 1 çay kaşığı karabiberi mutfak robotunun haznesine koyup iyice karışana kadar çekin. Bir kaba un koyun. Kuru ellerinizle balık karışımından toplar yayıp bunları una bulayın. Daha sonra bir tabağa dizin. Havuçlar yumuşadıktan sonra havuçları blenderdan geçirin. Havuç püre haline geldikten sonra yoğunluğunu ayarlamak için içine su ekleyebilirsiniz. Balık toplarını havuç püresinin içine atıp pişirin.

