



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FESLEĞENLİ KREMALİ BALIK ÇORBASI

Yüksel Blazer

1 kilo kırlangıç veya iskorpit balığı
2 litre su
1 adet patates
1 adet havuç
3-4 sap kereviz
1 adet soğan
1 adet limon
1 paket krema
1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
Yeteri kadar tuz
yağ
limon

Ayıklanmış ve temizce yıkanmış balığı bütün ya da 2-3 parça halinde tencereye koyun. 2 litre su ve yarım çorba kaşığı tuzu ilave edin. İçine 1 adet soyulup ortadan ikiye ayrılmış soğan ve kereviz saplarını ilave edip orta ateşte 20 dakika kadar haşlayın. Pişen balığı kepçeyle alıp soğumaya bırakın. Balık suyunu süzgeçten geçirin. İçindeki soğan ve kereviz yapraklarını atın. Soğuyan balığın kılçıklarını temizleyip lop etler haline getirin. Balık suyunu süzgeçten geçirin. İçindeki soğan ve kereviz yapraklarını atın. Balık suyunu tekrar ısıtın ve içine tavla zan gibi doğranmış havuç ve patatesleri ilave edin. 10-15 dakika kadar daha haşlayıp el robotu ile çorbayı püre haline getirin. İçine önce kremayı ardından balıklan ve fesleğeni ekleyin. Tuzunu da ilave edip karıştırın. Limon sıkıp servise sunun.