



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FÜME ALABALIK ÇORBASI

1 adet alabalık fileto
2 adet taze soğan
4 su bardağı su
2 tane patates
1 çorba kaşığı sirke
1 çay bardağı pirinç
3 dal maydanoz

Soğanları ince ince kıyın. Patatesleri küp doğrayın. Soğanlarla birlikte 4 su bardağı suda diri kıvamda haşlayın. Kıyılmış maydanoz ve tuz ilave edin. Kaynamaya başlayınca yıkanmış pirinci ekleyin. 10-15 dakika pişirin. Alabalığı 1 çay bardağı su ile 5 dakika pişirin. Ateşten alıp derisini soyun ve ince şeritler halinde doğrayın. Çorbaya ilave edin. Sirke ve gerekirse 1-2 kepçe sıcak su ekleyin. Pirinç yumuşayana dek pişirin. Maydanozla süsleyip servis yapın.