



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI ÇORBASI

<http://kuzeydenlezzetler.com>

Yarım kilo hamsi
6 su bardağı su
1 adet havuç
1 adet patates
Yarım çay bardağı pirinç
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı krema
1 adet rendelenmiş soğan
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Pul biber

Hamsilerimizin kılçıklarını temizliyoruz ve yıkayıp, süzüyoruz. 4 su bardağı suda hamsilerimizi haşlıyoruz. 2 su bardağı su ile de patatesi, havucu ve pirinci haşlıyoruz. Başka bir tencerede tereyağında unu pembeleşinceye kadar kavurup üzerine kremayı ekleyerek 1-2 dakika daha kavuruyoruz. Üzerine haşladığımız sebzeleri, soğanı, hamsiyi, ince kıydığımız maydanozu ve baharatları sebzeleri haşladığımız su ile pişiriyoruz. Yemeğimiz servise hazır. Sunumu maydanoz veya dereotu ile yapabilirsiniz.

