



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNGİLİZ BALIK ÇORBASI

30 gr (2 çorba kaşığı) margarin  
4 taze soğan (ince kıyılmış)  
500 gr ayıklanmış beyaz etli balık  
2 tatlı kaşığı un  
750 gr (3+3/4 su bardağı) süt  
1 çay kaşığı karabiber  
1 kahve kaşığı maydanoz (kıyılmış)  
kahve kaşığının ucuyla kırmızı biber  
125 gr (1/2 su bardağı) acı krema

Orta boy bir kaptan, yağ ı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, taze soğanları koyup arasına karıştırarak 4 dakika, soğanlar kızarıncaya kadar pişiriniz.

Ayıklanmış beyaz etli balık etlerini tencereye koyup, devamlı karıştırarak 1 dakika pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, tahta kaşıkla unu ekleyerek pürtüksüz bir bulamaç elde ediniz. Devamlı karıştırarak sütü yavaş yavaş katıp tencereyi yeniden ateşe oturtunuz. Karıştırmaya devam ederek 2-3 dakika, karışım hafif koyulaşınca kadar pişiriniz.

Ateşin altını kısıp, karabiber, maydanoz ve pul kırmızı biberi ekleyip, 10 dakika ağır ateşte pişiriniz.

Acı kremayı katıp çorbayı devamlı karıştırarak 3 dakika kaynatmadan pişirdikten sonra ateşten indiriniz.

Çorbayı servis kaselerine yada büyük bir çorba kasesine boşaltıp servis ediniz.