



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSKORPİT ÇORBASI

Eyüp Sevinç

- 1 adet iskorpit
- 1 adet havuç
- 1 adet domates
- 1 çay bardağı un
- 2 diş sarımsak
- ½ adet kuru soğan
- ½ adet limon
- 3-4 dal maydanoz
- 3 adet defne yaprağı
- 3-4 dal dereotu
- Karabiber
- Toz biber
- Pul biber
- Tuz
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- 1 litre su

İskorpiti temizleyin, derisini ve kılçıklarını aldıktan sonra suya koyun. Sarımsakları bütün halde, soğan ve limonu ikişer parçaya bölerek, defne yaprağını, maydanozu katarak, 15 dakika süreyle orta ateşte pişirin. Sürenin sonunda balığı süzgeç yardımıyla alarak, soğumaya bırakın. Haşlama suyundaki diğer malzemeleri süzerek, posalarını atın. Zeytinyağını bir tencereye koyun, kızdığında rendelenmiş havucu, toz biberi, karabiberi, dereotunu, pul biberi ve unu ekleyerek 3-4 dakika süreyle kavurun. Daha sonra rendelenmiş domates ile birlikte 1-2 dakika daha pişirin. Haşlamada kullanılan balık suyundan 2 su bardağı, malzemelere ekleyin. Kaynama başladığında, içine didilmiş balık etlerini ve tuz ekleyip, birkaç dakika sonra ateşten alın. Servis edin.

