



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSTAVRİT BALIK ÇORBASI

10 adet istavrit
1 adet soğan
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
5 dal maydanoz
4 adet mantar
Tuz, karabiber
5 su bardağı su
3 diş sarımsak

Bir tencereye suyu koyup içine temizlenmiş balıkları derisiyle, kafasıyla beraber ilave edin. Soğanı da bütün olarak ekleyin ve hepsini 20 dakika kaynatın. Balıklar pişince tenceredeki malzemeleri süzgeçten geçirin. Balıkların etlerini derisinden ve kılçıklarından temizleyip bir kenara ayırın. Tencereye tereyağını koyup üzerine doğranmış mantarları ekleyin ve 3 dakika kadar kavurun. Üzerine unu serpip kavurmaya devam edin. Süzdüğünüz balık suyunu üzerine ekleyip karıştırın. Rendelenmiş sarımsakları, temizlenmiş pişmiş balık etlerini içine ekleyip 10 dakika daha kaynatın, çok ince kılmış maydanoz ilave edin. Tuz ve karabiberiyle lezzetlendirip sıcak servis yapın.