



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İSTRİDYE USULÜ BALIK ÇORBASI

- 1.5 lt (8 bardak) su
- 500 gr kırlangıç filetosu (beyaz etli herhangi bir balık da olabilir)
- 1 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 1 limonun kabuğu (ince doğranmış)
- 1 kereviz sapı (ince doğranmış)
- 2 havuç (rendelenmiş)
- 2 domates (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 3 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- Birer çay kaşığı kekik, karabiber, kırmızı pul biber, nane
- 1 fincan zeytinyağı
- Çorbanın terbiyesi için:
  - 2 yumurta sarısı
  - 1 çorba kaşığı un
  - 1 kahve fincanı süt

Tencereye su konulur. İçine soğan, limon kabuğu ve kereviz sapı eklenerek kaynatılır. Su iyice kaynayıp sarı bir renk alınca içine doğranmış balık filetosu atılır.

Başka bir tarafta bir fincan zeytinyağında domates ve havuç rendeleri, ince kıyılmış maydanoz ve sarımsaklar kavrulur. İçine baharatlar konur.

Diğer yanda da iki yumurtanın sarısı, un ve süt ile birlikte meyane haline getirilir.

Tencerede kaynayan suya atılan balık filetoları 5 dakika daha pişirildikten sonra önce hazırlanan sebze sos, ardından da çorbanın terbiyesi ilave edilir. Bir taşım kaynatılarak servis yapılır.