



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KARIŞIK BALIK ÇORBASI

Malzemeler (6 Kişilik)

- 500 gr. Levrek
- 500 gr. Dil Balığı
- 500 gr. Mezgıt
- 1/2 Su Bardağı Zeytinyağı
- 2 Büyük Soğan
- 2 Pırasa
- 2 Diş Dövmüş Sarmısak
- 2 Domates
- 2 Çorba Kaşığı Limon Suyu
- 1/2 Limonun Kabuğu
- 1 Tatlı Kaşığı Kekik
- 2 Çorba Kaşığı Kıyılmış Maydanoz
- 2 Defne Yapağı
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Dövmüş Safran
- Tane Karabiber
- RUY SOS MALZEMESİ
- 3 Patates (haşlanmış)
- 1 Tutam Safran
- 3 Diş Sarmısak
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 3 Yumurta Sarısı (Çiğ)
- 2 Yemek Kaşığı Salça, Tuz

Hazırlanışı

**RUY SOSUN HAZIRLANIŞI**

Yumurta sarılarını zeytinyağı ile çırpın. Patatesi rendeleyin. Hazırladığınız karışıma ekleyerek telle karıştırın. Salçayı ilave ederek çırpın. Karışıma zeytinyağı ve tuz ekleyin. Sarmısak ve safranı havanda döverek sosa ekleyin.

**ÇORBANIN HAZIRLANIŞI**

Balıkların filetoalarını dikkatlice çıkarın. Temizlenen balıklardan çıkan kılçık ve başları, deniz ürünleri dışındaki tüm malzemelerle birlikte 40 dakika kadar kaynatın. Çorba hazır olduğunda malzemeleri süzün. Elinizdeki balıkları çorbaya ilave ederek 15 dakika kaynatın. Etlerin dağılmamasına dikkat edin. Çorbayı, ruy sos ve kızarmış ince ekmek dilimleriyle servis edin.