



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRLANGIÇ BALIĞI ÇORBASI

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

300 g kırlangıç balığı
1-2 diş sarımsak (ezilmiş)
1 su bardağı hazır garnitür (bezelye/havuç/patates karışımı)
1/2 adet soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı limon suyu
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber

Balık ayıklanıp yıkanır.

Bir tencereye balık, üzerini örtecek kadar su, soğan, karabiber taneleri ve tuz konularak balık hazır olana kadar pişirilir.

Balık piştiğinde bu karışım süzülür, soğan atılır, balıklar ise iyice ayıklanır.

Bir kaptaki una balık suyundan azar azar eklenip topaklanmaması için karıştırılır.

Bu karışıma balık, garnitür, sarımsak eklenerek birtencerede kaynatılır. Oda sıcaklığındaki bir yumurtanın sarısı ile bir çorba kaşığı limon suyu bir kasede karıştırılır. İçine kaşık kaşık çorbadan konarak kasedeki karışımın sıcaklığı çorbanınki ile aynı olana kadar bu işlem sürdürülür. Daha sonra kasedeki karışım tencereye boşaltılıp karıştırılır.

Not: Çorbanın pişirilme aşamasında kereviz yaprakları ilave edilirse çok hoş bir aroma verir, safran ilavesi ile güzel bir renk sağlanabilir ayrıca servis sırasında dereotu veya maydanoz ilave edilebilir.