



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRLANGIÇ ÇORBASI

Kırlangıç balığı , 300 gram (orta boy bir adet)

¼ adet limon

1 çorba kaşığı sirke

4 diş sarımsak

1 adet patates (iri)

1 adet kuru soğan 1 çorba kaşığı tereyağ,

½ çay bardağı pirinç

½ demet dereotu (veya maydanoz)

tuz

karabiber

Yapılışı:

Bir tencerenin içine balığı koyup suyla doldurun.İçine 1/4 limon, 1 çorba kaşığı sirke ile yeterince tuz koyup kaynatın. Kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra balığı tencereden alıp kılçık ve derilerini ayıklayıp küçük parçalara ayırın. Suyunu çorbada kullanmak üzere ayırın.

Tavada tereyağını eritin. İnce dilimlenmiş soğanı tereyağında, yumuşayana kadar pişirin. Küçük küpler halinde doğranmış patatesleri de ilave edip pişirin. Karışımın tamamını ayırmış olduğunuz balık suyuna ekleyin. Balıklarla birlikte pirinci de ilave edin.

Tencereye doğranmış dereotu ilave edip hafif ateşte 15-20 dakika pişirin.

Not:

1. Limonu, çorbayı içerken isteğe göre sıkmanız tavsiye olunur.

2. Çorbayı indirdikten sonra, ayrı bir kasede bir yumurta ile bir limon suyunu çırpıp terbiye olarak ilave edebilirsiniz.

Çorbaya uygun diğer balıklar:

Balık çorbası her balıktan yapılabilir ancak aşağıdakiler en iyi lezzeti verir. İskorpit, Adabeyi , Öksüz, Traňa (kafası), Lagos (küçük boy)