



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRLANGIÇ BALIĞI ÇORBASI

1,5 kilogram kırlangıç balığı
Yeteri kadar su
1 adet soğan
1 adet patates
2 adet pırasa
2 adet havuç
2 adet defne yaprağı
1 adet kerevizin kökü, yaprağı ve sapı
Tuz
Karabiber

Tencereye 5-6 su bardağı su koyun ve kaynamaya bırakın. Sonrasında tencerenin içine bütün soğan, dilimlenmiş pırasa ile havuç, küp doğranmış patates, defne yaprağı, kıyılmış kereviz kökü, kereviz yaprağı ve kereviz sapını da ilave edin; tuz, karabiber ekleyin. Sebzeler yumuşamaya başlayınca içine ayıklanmış balıkları ekleyin ve bu şekilde 10-15 dakika piştikten sonra soğan ve balığı içinden çıkarın. Balığın beyaz etini ayırıp, tekrar çorbanın içine ekleyin. Çorbanız bir taşım daha kaynadıktan sonra sıcak olarak servis yapın.

