



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRLANGIÇ ÇORBASI

- 500 gr. kırlangıç balığı
- 2 orta boy patates
- 2 orta boy havuç
- 1 orta boy soğan
- 1 küçük boy kereviz
- 3-4 diş sarımsak
- 1 demet maydanoz
- 2 litre su
- 1 limon
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 defne yaprağı
- 1 kahve fincanı sızma zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tatlı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası

Balığınızı kafası da dahil üç parçaya ayırarak içine bütün soğan konmuş iki litre kaynar suda 10 dakika haşlayınız.

Haşlanmış parçaları ince bir süzgeçte süzerek elde ettiğiniz balık suyunu bir başka kaba aktarın.

Balıklarınızın etlerini kılçık kalmayacak şekilde ayırın.

Tencerenizde sızma zeytinyağınızı kızdırdıktan sonra sarımsaklarınızı atın, üzerine biber ve domates salçasını ekleyerek, salçalar kokusunu bırakana kadar karıştırarak kavurun.

Artık süzölmüş balık suyunuzu tencerenize ekleyebilirsiniz.

Salçalı balık suyunuz kaynamaya başlayınca küçük küpler halinde doğranmış patates, havuç ve kerevizi ekleyebilirsiniz.

Tuz ve karabiberinizi katın ve defne yaprağınızı ikiye kırarak çorbanızın içine atın.

Sebzelerin piştiğine emin olunca ayıklanmış balık parçalarını çorbanıza katabilirsiniz. Çorbanızı balıklarla beraber 10 dakika daha kısık ateşte pişiriniz.

Üzerine ince kıyılmış maydanozlarınızı serpererek bir dilim limon ile servis yapınız.

