



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KIRLANGIÇ BALIĞI ÇORBASI

### MALZEMESİ:

1 kg. kırlangiç balığı,  
6 mantar,  
1 havuç,  
3 bardak su,  
1 yemek kaşığı un,  
2 diş sarımsak,  
1 demet maydanoz,  
1 soğan,  
1,5 yemek kaşığı çam fıstığı,  
sızma zeytinyağı,  
karabiber,  
tuz.

Balıkları, kaynar suda 5 dakika kaynatıp, suyunu ayırın. Balıkların deri ve kılçıklarını ayıklayıp didikleyin. Sarımsak, soğan, havuç ve maydanozu ince kıyıp, kızdırılmış yağda öldürün ve un ile tuzunu da ekleyerek karıştırın. Çam fıstıklarını dövüp, mantarları doğrayıp, didik-lenmiş balıklar ve karabiberle birlikte balık suyuna koyun. Orta ateşte 20-25 dakika pişirin.

---