



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KIRLANGIÇ ÇORBASI

- 2 orta boy kırlangıç balığı
- 4 bardak su
- Tuz
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet küçük havuç
- 1 adet patates
- 1 demet maydanoz
- Birkaç tane karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 adet defne yaprağı
- 100 gr margarin
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet liman
- 1 çorba kaşığı un

Balığı ayıklayıp yıkayın, tuzlayın, bir kenara bırakın. Suyu, tuzu, kıyılmış soğanı, kabuğu soyulup halka halka kesilen havuçları, dörde bölünmüş patatesi, maydanoz demetini (bağlı olarak), birkaç karabiber tanesini ve defne yaprağı ile balıkları tencereye koyun. 30 dakika kaynatın. Balıkları tencereden çıkarın, etlerini küçük küçük kesin, suyunu süzün. Margarini eritin, unu koyun. 5 dakika karıştırarak kavurun. Azar azar balık suyunu katın, bir taşım kaynatın. Yumurtayı çırpın, içine biraz balık suyundan koyun ve çorbanın içine dökün. Birkaç dakika sonra biberi, tuzu ve limon suyunu koyun. Balıkları, pişmiş olan patates ve havuçları ilave edin. Üstünü maydanozla süsleyin.

