



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRLANGIÇ ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

- 1 kg kırlangıç balığı
- 6 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet büyük boy havuç
- 1 adet defne yaprağı
- 1/2 demet maydanoz
- 1 adet kereviz sapı
- 1/2 limon suyu
- 1/2 çay kaşığı zerdeçal
- 1 diş sarımsak
- Terbiyesi için
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 adet limon suyu

Kırlangıç balığını ayıklayıp, temizleyin. Kuruladıktan sonra balığı bir tencereye aktarın ve üzerine soğuk su ekleyin. Kereviz sapını, havucu, soğanı küçük parçalar halinde kesin. Ayrıca maydanoz, sarımsak, defne yaprağını da doğradıktan sonra, limon suyu, zerdeçal ve tuz ile aynı tencereye aktarın. Son olarak zeytinyağını ekleyin. Balığın tüm parçaları, kök sebzeler ve aromatik bitkiler, özünü bırakana kadar orta ateşte kaynatın. Lezzetini alan balık suyunu süzgeçten geçirin. Balık suyunu ayrı bir tencereye alın. Ayrı bir yerde terbiyesi için limon suyu ve yumurta sarısını hızlıca karıştırın. Sıcak olan balık suyuna azar azar aktarın. Terbiyesi ile birlikte 10 dakika kısık ateşte kaynatıldıktan sonra bekletmeden servis edebilirsiniz.

