



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRLANGIÇ ÇORBASI

1 adet kırlangıç balığı
Çeyrek limon
1 çorba kaşığı sirke
4 diş sarımsak
Yarım kutu garnitür
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
Yarım demet dereotu

Bir tencerenin içine balığı koyup suyla doldurun.İçine 1/4 limon,1 adet kuru soğanın göbeği,1 çorba kaşığı sirke ile yeterince tuz koyup kaynatın.Kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra balığı tencereden alıp kılçık ve derilerini ayıklayın. Hazır yarım kutu garnitürü tencereye ilave edin,ateşi kısın.Ayıklanmış balığın başını temiz bir tülbente sarıp tekrar tencereye koyun . Bu arada daha önceki işlem sırasında konmuş olan soğan ve limonun alınmış olmasına dikkat edin. Ayıklanmış balık etlerini çok küçük parçalara doğrayıp tencereye ilave edin, yeterince karabiber serpin, ince doğranmış sarımsakları ve bir çorba kaşığı tereyağ ilave edin. Ayrı bir kaptaki iki çorba kaşığı unu tenceredeki sudan ilave ederek bulamaç haline getirin, yeterince inceltip tencereye tamamını dökün. Tencereye doğranmış dereotu ilave edip hafif ateşte 15-20 dakika pişirin.