



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BALIK ÇORBASI

Büyük cins balığın baş, kemik ve kuyruğu

1 Küçük havuç

1 Tatlı kaşığı tuz

1 Orta boy soğan

1 Limon

2 Diş sarımsak

2 Yumurta sarısı

3 Çorba kaşığı pirinç

1/2 Çorba kaşığı tereyağı

Balığın baş, etli kemiği ve kuyruğunu birkaç parçaya bölerek tencereye koyunuz. Üzerine 7-8 su bardağı su koyup, dörde bölünmüş soğan, sarımsak, havuç, tuz ve birkaç damla limon suyu koyarak hafif hararetili ısıda 1 saat kaynatınız. Suyunu başka bir kaba süzüp pirinci katarak yumuşayınca kadar pişiriniz. Kemiğin etrafından ve başından çıkan beyaz etlerini çorbaya ilave ediniz.

Servisten 10 dakika önce yumurta sarısını limon suyu ile çarpıp, 1/2 çorba kaşığı'un katınız. Çorba suyu ile ılıklaştırıp çorbaya ilave ediniz. Çorba kâsesine boşaltarak üzerini kırmızı biberli yağ ve kıyılmış maydanozla süsleyiniz.

Not: Balık çorbası, beyaz etli büyük balıklardan hazırlanır. Haşlanmaya elverişli balıklar, levrek, kefal, istavrit ve kırlangıçtır.

[ML® Balık Çorbası için tıklayın](#)