



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BALIK ÇORBASI

500 gr. beyaz etli balık
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 çay bardağı un
6 su bardağı balık suyu
1 çorba kaşığı domates salçası
1 kahve kaşığı baharat
maydanoz
tuz

Tencereye 4-5 çorba kaşığı tuzla birlikte gereği kadar su ve balıkları koyarak 15 dakika haşlayın. Süzüp soğuttuktan sonra etlerini kılçıklarından ayıklayın. Ayıkladığınız etleri bir kaba koyun. Diğer tarafta bir kap içine zeytinyağını didilmiş balık etlerini koyun. Harlı ateşte biraz çevirin, un ilave edin. Pembeleşinceye kadar karıştırın. Bu karışımın içine balık suyunun tamamını, haşlama suyunu, salçayı koyun. Bir kaç taşım kaynattıktan sonra servis kasesine alın. Üzerineince kıyılmış maydanoz ekerek servis yapın.

[ML® Uskumru Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Uskumru Çorbası \(görsel\)](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 07.07.2023