



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY BALIK ÇORBASI

MALZEMESİ

6 bardak balık suyu veya 1 kilo beyaz etli balık
yarım fincan zeytinyağı
3 domates veya
1 tatlı kaşığı salça
1 fincan un
1 limon
tuz

YAPILIŞI

Kefal veya iskorpit gibi beyaz etli balıklardan herhangi birisinden balık suyu çıkarmak için; balıklar temizlenir, bir tencereye konur. Maydanoz ince kıyılır (yarım demet) iki baş soğan ve iki havuç rendelenir. Yeteri kadar tuz katılarak iki kilo kadar suda hepsi iyice haşlanır. Elde edilen balık suyudur. Un yağda hafif kavrulur üzerine altı bardak balık suyu dökülür. İstenirse az pirinç veya patates de katılabilir. Kabukları soyulmuş domatesler ince doğranıp yağda kavrulur. Salça kullanılacaksa domates yerine salça katılır. Hepsi beraber pişirilir. Servis kâselerine konarak üzerlerine limon sıkılıp servis yapılır.