



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KIRLANGIÇ BALIĞI ÇORBASI

Gerekli malzeme:

2 adet kırlangıç balığı

1 kuru soğan

1 havuç

Yarım demet maydanoz

2 orta boy patates

1 fincan haşlanmış pirinç

1 çorba kaşığı un

Yarım limonun suyu

1 defne yaprağı

Tuz

Karabiber

Balıkları temizleyip yıkayın. Bir tencerede 5 bardak suyu kaynatın. Balıkları 1 defne yaprağını da ekleyerek kaynar suda 10-12 dakika kadar haşlayıp süzgece alın.

Soğan, havuç ve patatesleri soyup çok - küçük küpler halinde, doğrayın ve balığı haşladığınız suyun içine ilave edip tuz ve karabiber ekleyin. Pişmeye bırakın.

Yarım limon suyu ile 1 kaşık unu bir kaseye koyun. Haşlama suyundan 1 kepçe kadar ekleyerek çırpıp ince ince akıtarak tencereye ilave edin.

Haşlanmış balıkların kılçıklarını, derisini ve kafasını ayırıp etlerini parçalar halinde tencereye ilave edin. Kiyılmış maydanoz ve haşlanmış pirinç ekleyip bir taşım daha kaynatın ve sıcak olarak servis yapın.