



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY LEVREK ÇORBASI

- 1 adet ufak levrek
- 1 adet soğan
- 2 adet patates
- 2 diş sarımsak
- 2 adet havuç
- 2-3 dal kereviz sapı
- 1 adet defne yaprağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Levrek kabaca parçalara ayrılır, metal bir süzgece konur. Diğer malzemeler irice doğranır büyük bir tencereye bırakılır. Üzerine 8 su bardağı su eklenir. İçinde levrek olan süzgeç bu tencerenin ortasına oturtulur. Bu vaziyette 40 dakika kadar haşlanır. Sebzeli tencerenin içinden balık bulunan süzgeç alınır. Balık bir güzel ayıklanır. Sonra tencerenin içinden kereviz dalları ve defne yaprağı alınır. Blenderden geçirilerek sebzeler püre yapılır. Üzerine ayıklanmış levrek ve tuz eklenir bir taşım pişirilir.