



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ BALIK ÇORBASI

www.miele.com.tr

1 yemek kaşığı Zeytinyağı
1 diş sarımsak, ince kıyılmış
250 gr ayıklanmış beyaz etli balık
2 yemek kaşığı Köri
1/2 çay kaşığı Kişniş, çekilmiş
4 yemek kaşığı Limon suyu
50 gr. tatlandırılmamış hindistancevizi kreması veya 100 ml hindistancevizi sütü
400 ml Balık suyu
Tuz
Karabiber
Şili biberi
İsteğe bağlı 1 çay kaşığı Şili biberi, ince doğranmış

Zeytinyağı, sarımsak ve balıkları bir kaba koyun ve üstü kapalı olarak 850 Watt gücünde yaklaşık 8 dakika pişirin. Köri, kişniş, limon suyu, hindistancevizi kreması veya sütü, sos ve baharatı ilave edin. Üstü kapalı olarak 850 Watt gücünde yakl. 5 dakika ve sonra 450 Watt gücünde yaklaşık 10 dakika pişirin.