



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KORNİŞONLU BALIK ÇORBASI

2 adet kefal
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı nişasta
10 adet kornişon turşusu
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı su
8-10 dal maydanoz

Kefaller tuzlu suda yumuşayana kadar pişirilir. Sonra sudan alınır ve ayklanır. Haşlama suyu süzgeçten geçirilir. Üzerine balık, nişasta ve az yağla kavrulmuş, doğranmış kornişonlar atılır. Karıştırarak bir taşım kaynatılır. İnce kıyılmış maydanoz eklenir ve ateşten alınır.
