



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI BALIK ÇORBASI

- 1 adet kırlangıç balığı
- 1 havuç
- 1 adet kereviz
- 2 limon
- 1 çorba kaşığı karabiber
- 5 litre su
- 200 gr. krema
- 100 gram rafine ayçiçek yağı
- 3 soğan
- 5 yumurta
- 350 gr. un
- 1 kaşık tuz

Balığın içini temizleyin. Sebzeleri soyarak küçük küçük doğrayın. Bir tencereye, balığı, sebzeleri ve suyu ilave ederek ateşin üstüne oturtun. Üzerinde meydana gelen köpüğü alarak 1 saat ağır ateşte pişirin. 1 kabin içine un, krema, limon suyu, 1 litre su koyarak telle iyice vurun. Pişen balıkların içine bu terbiyeyi yavaş yavaş katın. Beş dakika ateşin üzerinde kaynatıp tel süzgeçten geçirin. Balıkların kılçıklarını ayıklayıp etlerini çorbaya katın. Bu çorbanın ölçüleri size fazla gelebilir. O takdirde malzemelerin ölçülerini azaltabilirsiniz.

[ML® Balık Çorbası için tıklayın](#)

