



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALİ BALIK ÇORBASI

1 KG BEYAZ ETLİ BALIK  
4 ÇORBA KAŞIĞI ZETİNYAĞI  
1 ŞU BARDAĞI KREMA  
1 YUMURTA SARISI  
1 SOĞAN, İNCE KİYİLMİŞ  
1/2 DİŞ SARMISAK  
1 LİMÖNÜN SUYU  
1 ÇORBA KAŞIĞI KİYİLMİŞ MAYDANOZ  
TUZ  
KARABİBER  
KÖRİ

Balıkları ayıklayın yıkayın. Kıyılmış soğanı, zeytinyağında sarartın. Karışıma, balıkları ve bir bardak sıcak suyu katın ve balıklar pişene kadar pişirin. Sonra süzüp çıkarın ve suyunu tekrar ateşe koyup kaynama noktasına getirin. Sonra içine limon suyu, tuz, karabiber, bir tutam köri, maydanoz, sarımsak katın ve hafif ateşte 8 dakika pişirin. Yumurta sarısını krema ile çırpın ve karışıma ekleyin. Ardından içine ayıklanmış balıkları da koyun. Sıcak servis yapın.

[ML® Uskumru Çorbası \(görsel\)](#)