



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUŞKONMAZLI SEBZELİ BALIK ÇORBASI

- 1 adet büyük kefal
- 4 adet kuşkonmaz
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 1 adet soğna
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 adet limon
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tencereye 8 su bardağı su konur, yağ ve tuz katılır, kaynatılır. İçine balık atılır ve pişirilir. Kefal yumuşayınca sudan alınır ve kemiğinden ayrılır. Haşlama suyu süzgeçten geçirerek tekrar tencereye konur. Kaynamaya başlayınca iri rendelenmiş havuç, küp doğranmış patates, havuç ve ufak doğranmış kuşkonmaz katılır. 10 dakika kadar kaynattıktan sonra balık eklenir. Ardından limonla çirpılmış yumurta sarısı eklenir. Birkaç dakika sonra ateşten alınır.