



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAPİN BALIK ÇORBASI

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

1 kilo Lapin
1 Kuru Soğan
1/2 demet maydanoz
2 tane Patates ya da Un
Tuz

Bir kilo balık güzelce temizleyin. Çorba yapılacak sudan biraz fazla su konulur. Bu suyun içine dörde bölünmüş bir bas kuru soğan, yarım demet maydanoz, suyu koyulaştırmak için un kullanmayacaksınız bir iki patates, tuz, tercihe göre bir iki diş sarımsak koyulur. Malzeme iyice pisinceye kadar kaynatılır. Temiz bir kaba suyu süzülür. İçindeki malzeme ezilerek suyun içine atılır. Diğer posa vb. malzemeler atılır. Balıkların kılçıkları ayıklanır, eti didilerek suyun içine atılır. Bastan patates konmadı ise biraz patates, havuç rendelenir biraz da un konularak yağda hafifçe kavrulur. Bunlarda çorbamızın içine konularak yeteri kadar kaynatılıp servis yapılır.
