



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREK ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

1 orta boy levrek
3 dal maydanoz
2 defne yaprağı
1 soğan
Yarım limon
2 su bardağı soğuk su
1 yemek kaşığı un
Yarım yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Temizlenmiş levreği tencereye alın. Üzerine maydanoz, defne yaprağı, limon ve soğanı ilave edin. Tuz ile tatlandırıp suda haşlayın. Haşlanan balığın kılçıklarını ayıklayıp küçük parçalara bölün. Diğer tarafta un ile tereyağını kavurun. 2 su bardağı soğuk su ilave edip karıştırın. Haşladığınız balık ve diğer malzemelerle birleştirip pişirin. Kasele aktararak sıcak servis yapın.

