



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREK ÇORBASI

1 adet 400-600 gr. levrek
1 yemek kaşığı tepeleme un
1 adet havuç
1 adet sivri biber
Birkaç dal maydanoz
Birkaç dal dereotu
2 adet defne yaprağı
Pul biber
Karabiber
Tuz

Bir tencereye küp küp doğranmış havuç, defne yaprağı, tuz, ince doğranmış sivri biberi alın Üzerine 5-6 bardak su koyarak, havuçlar yumuşayınca kadar pişirin. Kaynadıktan sonra defne yaprağını içinden almayı ihmal etmeyin.

Diğer yandan temizlenmiş ve başı alınmış levreği az suda 8-10 dakika haşlayın.

Haşlanan balığı, sudan alıp, kılçıklardan ve derisinden etlerini ayırarak hazır edin.

Küçük parçalara ayırdığınız balık etlerini tencerede kaynayan sebzelerin içine ilave edin.

Bir bardak suda unu eritin, çorbaya ilave ederek kaynatmaya devam edin.

Kaynadıktan sonra, kıvamını ayarlamak için sıcak su ilave edebilirsiniz.

