



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREK ÇORBASI

1 adet orta boy temizlenmiş levrek
6 su bardağı balık suyu+4 bardak su (200 ml. Lik)
1 büyük kuru soğan (yarısı haşlamada yarısı çorbada)
2 diş sarımsak
1 küçük havuç
1 küçük kereviz
1 küçük patates
Tuz
Karabiber
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1-2 limon suyu
Terbiyesi için:
2 çay bardağı süt veya 200 ml krema
2 yumurta sarısı
1 silme çorba kaşığı un
Üzerine:
Kıyılmış maydanoz

Balık çorbası tarifi için önce levreği ya da kullanacağınız balığın içini ve pulları temizleyin. Balığı bir soğanla birlikte haşlayın ve suyunu kullanmak için ayırın, sakın dökmeyin.

Haşladıktan sonra balığın kılıcığını temizleyin, derisini ayırın ve tavuk gibi küçük küçük parçalayın.

Çorbanın pişeceği tencerede zeytinyağın da yarım soğan ve sarımsağı ince ince doğrayın ve kavurun. 6 bardak balık suyu ve 4 bardak su ekleyin. Kaynayan suya küçük küpler halinde doğranmış kereviz, havuç ve patatesi ilave edin. Tuz, karabiber, limon suyunu da ekleyerek karıştırın ve haşlamaya bırakın. Haşlanırken balıkları da ilave edin.

Sebzeler pişince ocağın altını kapatın. Terbiyesini de hazırlayarak çorbaya ilave edin, maydanozla süsleyebilirsiniz.

