



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LEVREK ÇORBASI

- 1 adet orta boy levrek balığı
- 6 su bardağı su
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet büyük boy havuç
- 1/2 demet maydanoz
- 1 adet defneyaprağı
- 1 adet kereviz sapı
- 1/2 çay kaşığı zerdeçal
- 1/2 çay kaşığı kişniş tohumu
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tane karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 adet limon suyu
- Terbiyesi için:
- 1 adet limon suyu
- 1 adet yumurta sarısı

Levrek balığını ayıklayıp, temizleyin.

Balığı tencereye aktarın. Soğuk suyu ekleyin.

Kereviz sapı, kabuğunu soyduğunuz havuç ve soğanı gelişi güzel doğrayın.

Doğranmış sebzeleri, maydanoz, tane karabiber, sarımsak, defne yaprağı, limon suyu, zerdeçal, kişniş tohumu ve tuz ile birlikte tencereye aktarın. Son olarak zeytinyağını ekleyin.

Kısacası lezzetli bir balık suyu elde etmek üzere; balığı tüm parçaları, kök sebzeler ve aromatik bitkiler ile özünü bırakana kadar orta ateşte kaynatın.

Haşlanan balığın etini bir servis tabağına çıkartın ve küçük parçalar halinde ditin. Lezzetini alan balık suyunu bir süzgeçten geçirin ve pürüzsüz bir hal elde edin.

Çorbaya rengini verecek olan küçük sebze parçalarının süzgeçten geçip, çorbaya karışmasına aldırmaayın. Onlar olmasını istediğimiz lezzet sırları.

Balık suyunu tencereye alın. Terbiyesi için; yumurta sarısı ve limon suyunu hızlıca karıştırın. Sıcak durumda olan balık suyu ile azar azar karıştırıp, ılıştırarak çorba tenceresine aktarın.

Terbiyesi ile birlikte 10 dakika daha kısık ateşte kaynattığınız çorbayı, daha fazla bekletmeden sıcak olarak servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın. Zeytinyağı, limon suyu ve karabiberi karıştırıp çorbanın üzerine gezdirerek dökün ve sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:163237 • adı:Levrek Çorbası • gönderen:Doctor • indirme tarihi:07.04.2025 - 20:50