



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK ÇORBASI

1 adet orta boy levrek
7 bardak su
1 adet havuç
1 adet patates
Yarım kabak
1 adet kuru soğan
2 adet defne yaprağı
Tuz
Karabiber
Dereotu
Terbiyesi İçin:
Limon
Yumurta

Levrek balığını balıkçınızda ayıklatıp, fileto olarak temizletin. Daha sonra yıkayıp bütün olarak levreği, 4 bardak su ile tencereye aktaralım ve kaynatalım.

Çabucak pişen levreği delikli bir kepçe yardımıyla ayrı bir tabağa alalım. Burada ufak parçalara ayıralım, kılçık kalmamasına özen gösterelim. Siyah derisini de sıyırmayı unutmayalım. Balık suyunu da çorba için ayıralım. Ardından içinde 3 bardak su bulunan tencereye kuru soğanı yemeklik doğrayıp, havucu, kabağı ve patatesi rendenin kalın tarafı ile rendeleyip, defne yapraklarını ve tuzu ilave edelim. Hepsini birlikte orta ısıdaki ateşte pişirelim. Havuçların yumuşaması sebzelerin piştiğinin işaretidir. Kereviz sapı da çok yakışıyor ama mevsimi olmadığı için koymadım.

Bu karışıma bir iki kez blender turalım. Ama sebzeleri de fazla görünmez hale getirmeyelim. O minik turunculukları yok etmeyelim.

Şimdi ayıklanmış balığı ve ayırdığımız balık suyunu tenceremize katabiliriz.

Birlikte özdeş olana kadar kaynatalım.

Balığın suyu ve sebzeler muhteşem bir aroma yaratacaktır. (Kıvamını koyu ise su ilave ederek, sulu ise terbiyesine azıcık un katarak ayarlarsınız. Sizin nasıl sevdiğinize bağlı.)

Bu arada mini bir kasede yarım limon suyu ile yumurta sarısı çırpılarak terbiyesini hazırlayalım.

Kaynayan çorbamıza azar azar katarak hatta onun suyundan da kaseye alarak terbiyeyi ekleyelim.

Yaklaşık 5 dakika kadar daha kaynatıp, karabiber ve dereotu ile servis edelim.



