



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREK ÇORBASI

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

- 1 orta boy levrek balığı
- 1 adet soğan
- 1 diş sarımsak
- 6 su bardağı su
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet büyük boy havuç
- ½ demet maydanoz
- 1 adet kerevizin sapı
- ½ limonun suyu
- Defne yaprağı
- Tuz
- Karabiber
- Terbiyesi için;
- 1 limonun suyu
- 1 yumurtanın sarısı

Ayıklanmış ve derisi yüzülmüş levrek balığının kafa kısmını kesin. Kılçığını çıkardıktan sonra iki parça fileto çıkarın. Filetoları kafa ve kılçık parçaları ile birlikte tencereye alın ve üzerine suyu ekleyin. Kabuğu soyulmuş havuç, geliş güzel doğranmış soğan ve kereviz sapı, maydanoz, ikiye bölünmüş sarımsak, defne yaprağı, limon suyu, karabiber ve tuzu tencereye alın. Balık eti dağılmaya başladığında ocağı kapatın ve fileto parçaları tencereden çıkarın. Didiklediğiniz balığı ve tenceredeki suyu süzerek başka bir tencereye aktarın. Üzerine zeytinyağını gezdirin ve karıştırın. Bir taşım kaynattıktan sonra yumurta sarısı ve limon suyu ile hazırladığınız terbiyeyi yavaş yavaş çorbaya ekleyin. 10 dakika kısık ateşte kaynatın ve servis edin. Servis önerisi: Balık çorbasını balık sofrası hazırladığınızda sevdiklerinize ikram edebilirsiniz. Balık çorbasını fırınlanmış ktır ekmeklerle servis edebilirsiniz.

