



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREK ÇORBASI

1 adet levrek
2 çorba kaşığı un
2 adet soğan
1 adet patates
1 adet havuç
1 tutam maydanoz
2 diş sarımsak
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet limonun suyu
2 adet yumurtanın sarısı
6 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Temizlenerek yıkanan levrek ve 1 adet kabuğu soyduğumuz soğan tencereye konan ve kaynatılmış suya ilave edilip haşlanır. Sonrasında balık ve soğan sudan alınır sudan alır, balık suyu süzgeçten geçirilir. Haşlanan balığın derisi ve kılçıkları ayıklanarak, et kısmı didiklenerek hazırlanır.

1 adet soğan, havuç, patates ve sarımsaklar küp şeklinde doğranır. Maydanoz ince olacak şekilde kıyılır. Balık suyunun içine havuç, patates ve soğan konularak pişirilir. Sebzeler yumuşayınca kadar piştikten sonra üzerine biraz sulandırılmış olan un ilave edilerek birlikte kaynatılır.

Daha önceden didiklenmiş olan balık ile birlikte maydanoz ilave edilir. Çorbanın suyundan bir su bardağı alınarak içine yarım limonun suyu ve yumurtanın ayrılmış sarıları konarak çırpılır, iyice karıştırmak suretiyle çorba tenceresine ilave edilerek, 10-15 dakika daha kaynatılır. Çorbanın üzerine kalan limon suyu, tuz, karabiber ve zeytin yağı konularak karıştırılır. Pişen çorba kaselere alınarak servis edilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 23.02.2024