



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LEVREK ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 adet levrek  
3 su bardağı bardak su ve balık suyu  
2 adet defne yaprağı  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 adet soğan  
1 adet kereviz sapı  
1 adet havuç  
1 adet büyük patates  
1 limonun suyu  
Tuz, karabiber  
Süslemek için maydanoz

Öncelikle balık suyu için; 1 adet balığı temizleyin veya balıkçıdan temizletirken kafası, kuyruğu ve kılçıklarını almayı unutmayın. Balıkları derisiz fileto haline getirin. Balık suyu için kemikleri, kafa ve kuyruğu bir tencereye alın. Üzerine su ilave edin ve 2 adet defne yaprağı ekleyin. Orta ateşte altını açıp 10-15 dakika kaynatın. Başka bir tencereye zeytinyağı ve tereyağı ilave edin. Yağ eridikten sonra minik küpler halinde doğranmış soğan, kereviz ve havucu ekleyin ve 1-2 dakika kavurun. Patatesi ekleyin ve kısık ateşte 10 dakika kavurun. Diğer tarafta balık suyunun üzerinde biriken köpükleri alın. Ocağın altını kısık 5 dakika daha kaynatın. Sebzeleri kavurduğunuz tencerenin üzerine bir süzgeç oturtun ve hazırladığınız balık suyunu tencerenin üzerinden dökün. Biraz tuz ve karabiber ekleyip, sebzelerle birlikte kaynatmaya devam edin. Bu sırada, balık filetolarını küp küp doğrayın. Kaynayan sebzeli balık suyuna atın. Limon suyunu ekleyin, karıştırın ve kapağını kapatıp 3-4 dakika daha pişirin. Çorbayı bir servis tabağına alın, maydanozla süsleyip servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.

Not: Taneli balık çorbası sevmeyenler, karışımı blenderdan geçirebilir. Balık çorbası yaparken kullanacağınız balığın kemiklerini kaynatmak, yani suyunu hazırlamak balık çorbasını daha lezzetli yapacaktır.

