



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK BALIK ÇORBASI

1 adet levrek
2 adet kırmızı biber
1 çay bardağı nohut
3 sap yeşil soğan
Yarım demet maydanoz
3 dal defne yaprağı

Balığı ayıklayıp yıkayalım ve tencereye alalım, üzerine sırası ile tane karabiberi, defneyaprağını, ince doğranmış sarımsağı ve biraz su ilave edelim, pişmeye bırakalım. Pişen balığı bir tabağa alalım, didikleyelim. Bir tencereye sıvıyağı alalım, üzerine nohut, didiklenmiş balığı doğranmış közlenmiş biberi ilave edelim. Balığı haşladığımız suyu da ilave edelim tuzunu ayarlayıp kaynamaya bırakalım. Kaynamaya başlat başlamaz, ince kıydığımız maydanoz ve yeşil soğanı tencereye ilave edelim 10 dakika sonra ocaktan alalım.