



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU BALIK ÇORBASI

2 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
250 g balık eti (beyaz renkli)
60 cl (2 1/2 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
4 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1/2 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
6 ince limon dilimi

Ayçiçek yağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca balıkları atarak çok az pembeleştirin. Tavuk suyunu ve 60 cl (2 1/2 su bardağı) su ekleyip, bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, tenceredeki sıvıyı 5 dakika tıkırdamaya bırakın. Süre sonunda limon kabuğu rendesi, pul ve kırmızıbiberi ekleyerek, biraz daha pişirin. Tencereyi ateşten alıp, çorbayı 6 çorba kâsesine aktarın ve her kâseyi 1 limon dilimiyle süsleyerek, servis yapın.