



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI BALIK ÇORBASI

- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 adet beyaz etli balık
- 1 adet havuç
- 8 adet mantar
- 4,5 su bardağı balık suyu
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı tuz

Balığı temizleyip haşlayın ve haşlama suyunu saklayın. Balığın derisini ayırıp kılçıklarını ayıklayın ve havuçların büyüklüğünde parçalara ayırın. Bir tencereye margarinini dökün. Minik küpler halinde doğradığınız havuçları kavurmaya başlayın. Mantarları yıkayıp minik olarak doğrayıp havuçlara ilave edin ve mantarlar yumuşayınca kadar kavurun. Unu ekleyip biraz daha kavurup üstüne süzdüğünüz 4,5 bardak suyunu ekleyin. (Balık suyu yeterli gelmezse su ile tamamlayabilirsiniz.). Kaynamaya başlayana kadar arada karıştırın. 5-6 dakika kaynatın. Nişastayı sütün içinde eritin. Kaynayan çorbaya sürekli karıştırarak ilave edin. Parçalanmış balıkları ve tuzu en son ekleyip çok karıştırmadan (balıklar çok fazla parçalanmasın diye) 5 dakika kadar kaynatıp ocağın altını kapatın.

