



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BALIK ÇORBASI

5 adet kaya balığı
250 gram mantar
2 adet soğan
1 adet havuç
2 adet domates
4 diş sarımsak
1 adet limon
3 adet yumurta sarısı
Tuz
1 çay bardağı sıvı yağ
1 demet maydanoz

Balıkları ayıklayın ve az tuzlu suda 10 dakika haşlayın. Çıkarıp etleri ufak ufak doğrayın. Havucu, soğanı, domatesi rendeleyin ve yağla birlikte balık suyuna koyup 5 dakika kaynatın. Mantarları da ufak ufak doğrayın ve ilave edin. 5 dakika da öyle kaynatıp indirin. Yumurta sarısını ve limonu çırpın. Az soğuk suyla sulandırın ve çorbaya karıştırın. Maydanozu da doğrayın ve sıcak servis yapın.