



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYONEZLİ BALIK ÇORBASI (KIRLANGIÇ)

Malzeme (4 Kişilik)

1/2 kg kırlangıç

1 baş soğan

2 adet defne yaprağı

1/2 demet maydanoz

3-4 diş sarımsak

1/4 kavanoz hazır mayonez

tuz

kırmızı pul biber

Yapılışı:

Tencereye 5-6 bardak su, defne yaprağı, ayklanmış maydanoz, bir baş bütün soğan ve balığı koyup 15 ila 20 dakika kaynatın. Balığı kevgirle sudan alıp derisini, kılçıklarını ayıklayın, kuyruğunu ve kafasını ayırın.

Ayıkladığınız parçaları temiz bir tülbente sarıp suya iade edin ve 1 saat kadar kaynatın.

Mayoneze dövülmüş sarımsakları ilave edip karıştırın. Kırmızı biberle balık suyunu yavaş yavaş ilave edip karıştırın. Balıkları da ilave edip kaynatın.

Sıcak servis yapınız.

Not: Bu çorba bir defada tüketilmelidir. Bu yemeğe uygun diğer balıklar; iskorpit, adabeyi, öksüz
