



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYONEZLİ BALIK ÇORBASI

1/2 kg lipsos
1 baş soğan
2 adet defne yaprağı
1/2 demet maydanoz
3-4 diş sarımsak
1/2 kavanoz mayonez
Tuz
Kırmızı pul biber

Tencereye 5-6 bardak su, defne yaprağı, ayıklanmış maydanoz, bir baş bütün soğan ve balık konup 15-20 dakika kaynatılır. Balık kevgirle sudan alınıp derisi, kılçıkları ayıklanır, kuyruğu ve kafası ayrılır. Ayıklanan parçalar temiz bir tülbente sarılıp yine suya konur ve 1 saat kadar kaynatılır. Mayoneze dövülmüş sarımsak eklenerek karıştırılır. Kırmızı biberle balık suyu yavaş yavaş eklenerek karıştırılır. Balıklar da konulup kaynatılır. Sıcak servis yapılır. Çorbanın bir kerede tüketilmesi gerekir. ‹skorpit, kırlangıç ve öksüz balığıyla da çorba yapmak mümkün.
