



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MEYANELİ BALIK ÇORBASI

Beyaz etli balıklardan yarım kilo kadarını kaynamakta olan suya atınız. Bir miktar doğranmış soğanla birkaç sap maydanoz ilâve edip 5 - 6 dakika kaynatınız. Sonra tencereyi ateşten çekip, balık suyunu süzünüz. Diğer taraftan bir tencerede 25 gram tereyağına 30 gram un ilâvesiyle çevirerek berrak meyane yapınız. Sonra 1,250 kilogram hazırladığınız balık suyunu sıcak sıcak bu meyaneye yediriniz. Hemen balıkları ilâve edip, tuzunu koyup 20 dakika pişmeye bırakınız. Sonra indirip kâseye boşaltarak servis yapınız.
