



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYANELİ GEMİCİ ÇORBASI

1 adet balık çinekop levrek yada kaya balığı
2 adet defne yaprağı
2 çorba kaşığı un
1 tutam maydanoz
1 adet havuç
yeteri kadar su tuz sıvıyağ

Bir balığı alıp temizliyoruz. Bir tencereye alıp balığın üzerine yaklaşık 4 parmak geçecek şekilde soğuk su dolduruyoruz. Üzerine defne yaprağını, maydanoz saplarını, iri doğranmış kuru soğanı ilave ediyoruz. Ocağımızın altına yakıyoruz. Kaynamaya başlayınca üzerine çıkan köpüğü alıyoruz. Balık pişene kadar kaynatıyoruz. Balık piştikten sonra kevgir yardımıyla tabağa alıyoruz ve soğumasını bekliyoruz. Soğuduktan sonra balığımızın etlerine küçük parçalar şeklinde ayıklıyoruz. Bir tencereye sıvıyağ koyuyoruz. Üzerine un koyup çırpma teliyle karıştırıyoruz. Havucu rendeleyip kavurduğumuzunun üzerine ilave edip 2-3 dakika kavuruyoruz. Meyanemizin açılması için 1 bardak soğuk su döküyoruz. Hemen, balık suyunu tenceremizin içine tel süzgeçle süzuyoruz. Çorbamız kaynamaya başlayınca balıkları ilave ediyoruz. Tuzunu ve suyunu kontrol ediyoruz. Çorbamız pişince içine ince doğranmış maydanozu koyup servis yapıyoruz.