



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEZGİT ÇORBASI

<https://cook.com.tr>

Un 1.5 Yemek Kaşığı  
Sofra Tuzu 1 Tutam  
Toz Şeker 1 Tatlı Kaşığı  
Maydanoz 5 Dal  
Havuç 2 Adet  
Patates 1 Adet  
Soğan 1 Adet  
Mezgit 1 Kilogram  
Üzüm Sirkesi 2 Yemek Kaşığı  
Kereviz 1 Adet  
Tane Karabiber 1 Tatlı Kaşığı

Önce iri dilimlediğiniz balığı yaklaşık 1,5 litre su ve tane karabiberle 40 dakika kadar haşlayın. Haşladığınız balığın derisini soyup kılçıklarını temizleyin ve küçük küçük parçalara ayırın. Ayrı bir yerde soğanı ikiye bölün, diğer sebzeleri de küçük küçük doğrayın. Suyunu süzdüğünüz balık haşlama suyunun içine sebzeleri ekleyerek sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Daha sonra kaynayan sudan soğanı çıkartıp, içine balık parçacıkları ekleyin. Ayrı bir çukur kaptan un, sirke, şeker ve tuzu yarım bardak su ile karıştırıldıktan sonra balık çorbasına ilave ederek yaklaşık 10 dakika kadar kaynatın. Maydanoz yaprakları eşliğinde servis yapın.

