



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MEZGİT BALIK ÇORBASI

1,75 litre (7 su bardağı) balık suyu
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
4 taze soğan (ayıklanıp, ince doğranmış)
1500 g mezit filetosu (iri parçalar halinde doğranmış)
750 g olgun domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, iri doğranmış)
3 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)
3/4 tatlı kaşığı kekik
bir tutam kırmızıbiber
bir tutam safran (isteğe bağlı)
4 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Balık suyu, zeytinyağı ve ince doğranmış taze soğanları bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, karışımı bir taşım kaynatın. Mezit parçalarını ekleyin ve tencereyi orta ateşte bir taşım daha kaynatın. Kaynayınca domatesler, ince kıyılmış taze soğanlar, kekik, kırmızıbiber, safran ve maydanozları katarak bir taşım daha kaynatıp tencereyi ateşten alın ve bir kenarda 5 dakika bekletin. Çorbayı bir süzgeçten başka birtencereye süzüp, süzgeçte kalan balık parçalarını, 8 çorba tabağına bölüştürün. Üstlerine de süzdüğünüz çorbayı bölüştürüp, servis yapın.