



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEZGİT ÇORBASI (DÜZCE)

Mezgit güzelce ayıklanır. Bir tencerede su ile haşlanır. Dağılmadan kevgirle tepsiye alınır. Ayıklanarak kılçıklarından arındırılır. İnce parçalara ayrılır. Tencereye su konur. İçine balıklar atılır. Kaynamaya başlayınca iki yumurta, iki kaşık un, maydanoz, karabiber ve kırmızı biberle iyice çirpılır. Yeterince tuz ilave edilir. Kaynayan balıklı suya bir taraftan karıştırılarak yavaş yavaş katılır. Devamlı karıştırılarak kaynatılır. Çorba kaynamaya başlayınca çok koya olursa az, sıcak su ilave edilerek istenilen kıvama getirilir. Sarımsaklı sirke veya limon ilave edilir. Sıcak sıcak servis yapılır.
