



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEZGİT ÇORBASI

Pınar Mezgit Fileto
1 Küçük Boy Soğan
1 Küçük Boy Havuç
1 Adet Küçük Boy Kereviz
5 Gr Zencefil
80 Gr Taze Bakla
1 Diş Sarımsak
10 Ml Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Soğan, havuç ve kerevizi küçük küpler halinde doğrayın.

Orta boy tencereye zeytinyağını ekleyin.

Doğradığınız sebzeleri kavurun. Sebzeler piştikten sonra sarımsak ve zencefili doğrayın ardından tencereye ekleyin.

Ayıklanmış baklaları tencereye ekleyin ardından 1 litre suyu ekleyerek pişmeye bırakın.

Mezgit filetoyu iri küpler halinde doğrayın. Tenceredeki su kaynadıktan sonra balıkları ekleyin.

5 dakika daha kaynatın tuz ve karabiber ekleyip lezzetlendirin.

Üzerini maydanoz ve portakal kabuğu şeritleri ile süsleyebilirsiniz.

