



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEZGİTLİ RAMAZAN ÇORBASI

Pınar Mezgit Fileto
30 Ml Zeytinyağı
1 Adet Kuru Soğan
1 Adet Havuç
Yarım Demet Maydanoz
1 Adet Defne Yaprığı
1 Adet Kereviz Sapı
Yarım Çay Kaşığı Zerdeçal
1 Diş Sarımsak
2 Adet Limon
1 Yumurta
Tuz (Arzuya Göre)
Karabiber

Balığı tencereye alıp üzerine su ekleyin ve kaynamaya bırakın. Kereviz sapı, soğan ve havucu küp küp doğrayın. Zerdeçal, defne yaprağı, sarımsak, tane karabiber, tuz ve limon suyunu da çorbaya ekleyip kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra balığı çorbadan çıkarıp kalan kısmı süzgeçten ezerek geçirin. Ayrı bir kapta yumurta sarısı ve limon suyunu çırpın. Temperleyerek çorbanın suyuna ekleyin. Ve bir taşım kaynatın. En son olarak haşlanmış balığı parçalar halinde çorbaya ekleyin.

