



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI İSKORPİT ÇORBASI

3 adet iskorpit
1 adet limon
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 çay bardağı konserve mısır
1 tatlı kaşığı tuz
10-12 dal maydanoz

Tencereye 1,5 litre su ve tuz konur. Üzerine temizlenmiş balıklar bütün olana kadar eklenir. Yumuşayana dek pişirilir. Sonra balıklar sudan alınır. Haşlama suyu süzgeçten geçirilir, tekrar tencereye konur. Balık güzelce ayıklanır. Tekrar haşlama suyuna bırakılır. Konserve mısır da eklenir, bir taşım kaynatılır. Yumurta, limon suyu ve un iyice çırpılır. Biraz çorba suyuyla ılıtıldıktan sonra çorbanın üzerine incecik akıtılır. Bir taşım daha kaynatılır. Üzerine kıyılmış maydanoz serpererek servise sunulur.