



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NORMANDİYA USULÜ BALIK ÇORBASI

6 çorba kaşığı yağ
10 adet arpacık soğanı
3 adet kereviz sapı, doğranmış
1 adet rezene başı, soyulmuş, doğranmış
1 adet pırasa, uzunlamasına ortadan ikiye bölünmüş, doğranmış
2 adet havuç, soyulmuş, doğranmış
700 gr olgun domates, dörde bölünmüş
4 diş sarımsak, soyulmuş, doğranmış
50 gr maydanoz (sapları ile beraber), kabaca doğranmış
600 gr kırlangıçbalığı filetosu, 2-3 cm'lik küpler halinde
700 gr kalamar, temizlenmiş, dilimlenmiş
1,5 litre balık suyu
100 gr domates püresi, 1 çorba kaşığı da ekstra
1 çay kaşığı acı pul biber
½ tatlı kaşığı toz köri
1 tutam Deniz tuzu
Karabiber
2 tatlı kaşığı sana yağı, 2 tatlı kaşığı unla beraber ezilmiş
Ekmek kruton
Gruyère peyniri, rendelenmiş

Genişçe bir tencerede yağı ısıtıp arpacık soğanları, kereviz, rezene, pırasa ve havuçları ekleyin. Arada karıştırarak sebzeler altınimsı bir renk alana kadar 10-15 dakika kavurun. Domates, sarımsak ve maydanozları ekleyip karıştırarak 10-12 dakika daha pişirin. Kaynama noktasına getirdikten sonra ateşi kısın ve kaynatın. Kırlangıçbalığı, kalamar, balık suyu, domates püresi, pul biber, deniz tuzu ve karabiberi ilave edin. Kaynama noktasına getirdikten sonra ateşi kısarak 20 dakika kaynatın. Yüzeide oluşan tabakayı arada kaşıkla alın. Çorbayı mutfak robotunda çekip süzğüden geçirin. Çorbayı tekrar tencereye alıp bir çorba kaşığı domates püresini renk vermesi için ekleyin. Yağlı unlu karışımı yavaşça ve karıştırarak çorbaya ekleyin. Isıtılmış kaselerde üstlerine crème fraîche, ekmek kruton ve gruyère peyniriyle servis edin.