



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ORFOZ ÇORBASI

4 kişilik
800 gram orfoz balığı
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 litre su
1 adet soğan
3 diş sarımsak
Yarım demet dereotu sapı
Yarım demet maydanoz sapı
2-3 adet kereviz yaprağı
1-2 adet defne yaprağı
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Terbiyesi için:
2 adet yumurta sarısı
Yarım limonun suyu
Üzerine:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Solungaçlarının içi, pulları ve içi temizlenmiş yaklaşık 2 kilo ağırlığında orfozdan fileto çıkarın. Sonra filetoyu iri parçalar şeklinde kesin. Geniş bir tencereye 2 çorba kaşığı tereyağını alın. Sürekli karıştırarak ilave ettiğiniz unu pembeleşene dek kavurun. Pembeleşen unun üzerine 1 litre suyu ekleyin. Su kaynamaya başladığında kabukları soyulmuş 1 adet soğanı ve 3-4 diş sarımsağı, maydanoz ve dereotu saplarını, kereviz ve defne yapraklarını, tuzu ve karabiberi ekleyin. Yaklaşık 20-25 dakika kaynatın. Çorbayı süzgeçten geçirin. Sonra tekrar tencereye aktarın. Çorbanın içine ilave ettiğiniz iri parçalar şeklinde kesilmiş orfozu 15 dakika pişirin. Küçük bir tencerede 1 çorba kaşığı tereyağını eritin. Üzerine 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biberi ekleyin ve hemen ateşten alın. Servis tabağına aldığınız çorbanın üzerine kırmızı toz biberli yağdan çok az dökün. Son olarak üzerine ince kıyılmış maydanoz serpin. Servis yapın.

Not: Bu çorbayı hazırlarken su yerine balık suyu kullanabilirsiniz.