



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PALAMUT ÇORBASI

1 Adet palamut
1 Adet havuç
2 Adet patates
1 Adet soğan
2 Adet defne yaprağı
Birkaç dal maydanoz
5-6 Su bardağı su
2 Çorba kaşığı tereyağı
2 Çorba kaşığı un
1 Adet yumurta
1 Adet limon
1 Kahve fincanı elma sirkesi
Tuz

Hazırlanışı

Balığı temizledikten sonra bol su ile yıkayın.

Sebzelerin kabuğunu soyun.(havuç,patates, soğan)

Tencereye akatarın.

Maydanoz ve defne yapraklarını ekleyin.

Üzerlerini kapatacak şekilde su ekleyin.

Sebzeler yarı yarıya haşlandığında balığı ekleyin.

Hepsi piştikten sonra sebze ve balığı ayrı kaplara alın.

Maydanoz ve defne yapraklarını çıkartın.

Sebzeleri suyuyla birlikte blendırdan geçirin.

Tencerede tereyağıyla unu kavurun.

Sebze suyunu ekleyin.

Çorba kaynarken 1 kasede çırpıttığınız yumurta ve limon suyu karışımını ekleyin.

Kılçıklarından ayırıp küçük parçalara böldüğünüz palamutu ve elma sirkesini ilave edip, 10 dakika kaynatın.

Üzerine nane ve kırmızıbiber serperek servis yapın.