



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ BALIK ÇORBASI

1 kg levrek fileto (derisi üzerinde)
1 adet soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
3 adet yeşil acı biber
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 adet küçük boy patates
1 adet lime'nin rendelenmiş kabuğu
4 diş sarımsak
4 çorba kaşığı pirinç
1/2 tatlı kaşığı kimyon
1/2 çay bardağı sıcak su
5 su bardağı sıcak tavuk veya sebze suyu
2 adet mısır koçanı
100 gram iç bezelye
1 çorba kaşığı acı biber sosu
2 demet kişnişin yaprağı
3 adet lime'nin suyu
Tuz
Servis için:
1 adet sivri biber
1/2 kırmızı dolmalık biber
Maydanoz
Nachos

Balığın yarısını küp, yarısını irice doğrayın. Küp doğranmış soğanı zeytinyağında soteleyin. Doğranmış biberleri ve küp doğranmış patatesi ilave edip 5 dakika soteleyin. Rendelenmiş lime kabuğu, kabukları temizlenmiş bütün sarımsak, pirinç ve kimyon ilave edip karıştırın. Su ekleyip harmanlayın. Tavuk veya sebze suyu, tanelenmiş mısır ve bezelyeyi katıp 10 dakika pişirin. Balığı ekleyip, acı biber sosu gezdirin ve 5 dakika pişirin. Tuzunu ayarlayıp ocaktan alın. Ayrı bir yerde kişnişi lime suyu ile blenderden geçirin. Çorbanın üzerine gezdirin. Servis tabağına alıp, üzerine nachos yerleştirin. Kıyılmış biberleri ve maydanozu serpiştirip servis yapın.



