



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ BALIK ÇORBASI

1 adet palamut
1 ay bardağı pirinç
1 adet havuç
1 adet limon suyu
4 su bardağı su
Maydanoz
Tuz

Tencereye 4 su bardağı su konur, kaynayınca ince doğranmış havuç az tuz ve yıkanmış bütün palamut eklenir. Balık yumuşayana kadar haşlanır. bu arada başka bir tencerede pirinç, 1,5 su bardağı suyla kısık ateşte haşlanır. Pişen balık sudan alınır, kılçıklarından ayrılır, parçalara bölünür. Tekrar havuçlu suya atılır. Üzerine haşlanmış pirinç, tuz, limon suyu katılır. Bir taşıım pişirilir. Servis kasesine konur. Üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.