



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİSİ BALIK ÇORBASI

Malzemesi:

1/2 kg. pisi balığı
1,5 kg. kefal veya başka beyaz etli balık
2 bardak balık suyu
3 kahve kaşığı tuz
2 kahve kaşığı karabiber
4 adet patates
1 soğan
4 su bardağı domates
1 kahve kaşığı kekik
2 defne yaprağı
1 kahve kaşığı tobasco,
1 limonunun suyu,
70 gr. tereyağı.

Hazırlanışı:

Balıkların içlerini temizledikten sonra derilerini ve kılçıklarını çıkartın. Balık etlerini iri parçalar halinde kesin. Balık deri ve kılçıklarını 3 bardak suyla bir tencereye koyup ağır ateşte kaynatın ve su iki bardağa inene kadar da kaynatmaya devam edin. Suyu süzüp alın. Bu balık suyundan yararlanacaksınız. Balıkları yıkayıp sularını süzün. Büyük bir tencereye koyun. Üstlerine tuz ve karabiberi ekin. Dört patatesi soyarak küçük parçalar halinde kesin. Patatesleri balığın üstüne koyun. Büyük soğanı soyun ve çok ince doğrayın. Soğan dilimlerini patateslerin üstüne koyun. Bunun üzerine kabukları çıkarılmış, iri kesilmiş olgun domatesleri ilave edin. Defne, kekik ve tobascoyu da katın. İki bardak balık suyunu da tencereye dökün. Önce bir taşım kaynatın ve sonra ağır ateşte iki saat pişirin. Servis yapacağınız zaman limonun suyunu ilave edin sonra da tereyağını katın. Bu erir erimez çorbayı kaseye alarak sofraya götürün.