



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK BALIK ÇORBASI

250 gr beyaz etli balık fileto
1 adet soğan
1 adet defne yaprağı
2 diş sarımsak
1 adet küçük boy havuç
1 çorba kaşığı tereyağı
6 su bardağı su
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı krema
5-6 dal dereotu

Tereyağını eritip piyazlık doğradığınız soğanı kavurun. Küçük doğranmış havuç, defne yaprağı, havanda ezilmiş sarımsakları ilave edin. Unu serpip birkaç dakika kavurduktan sonra azar azar suyunu ilave edin. Sürekli karıştırarak kıvam almasını sağlayın. En son temizlenmiş balık fileto parçalarını ekleyin. 10 dakika daha pişirin. Krema, dereotu, tuz ve istediğiniz baharatları ekleyip tatlandırdıktan sonra sofraya sıcak sıcak getirin.