



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## REZENELİ BALIK ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için): 1 kilo çeşitli balık

1 baş soğan,  
2 diş sarımsak,  
1 demet maydanoz,  
olgunlarından 4 domates,  
1 avuç kadar rezene uçları,  
5 çorba kaşığı zeytinyağı,  
8 dilim tost ekmeği,  
1 tutam safran  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Balıkların pullarını kazıyıp içlerini temizleyip ve bol akarsuda yıkayın.

Derin bir tencereye beş kaşık zeytinyağıyla rendelenmiş soğanı, sarmısağı ve yıkanıp kıyılmış maydanozun yarısını koyup tencereyi ateşe oturtun. Soğanlar pembeleşinceye kadar karıştırarak kavurun. Soğanlar pembeleşikten sonra kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkartılmış ve küçük parçalara doğranmış domateslerle rezene uçlarını ve suda eritilmiş olan safranı katın. Suyu koyulaşınca kadar salçayı kaynatın. Sonra balıkları içlerini katın, balıkların üstünü örtecek kadar sıcak su koyun; tuzunu, biberini serpin. Tencerenin kapağını örtün. Ateşin ısısını artırarak çorbayı 8-10 dakika pişirin. Ateşten indirmeden önce kalan kıyılmış maydanozu yemeğe serpin. Sonra ısıtılmış olan servis tabağına boşaltın ve kızarmış tost ekmeği dilimleriyle birlikte servis yapın. Bu çorba genellikle çok sulu olmaz. Bununla birlikte çorbayı fazla sulu isteyenler balığı kaba koyduklarında bir bardak fazla su koyabilirler.