



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ROMA USULÜ BALIK ÇORBASI

- 1/2 adet kırlangiç balığı
- 2 adet havuç
- 2 adet patates
- 2 adet defne yaprağı
- Bir kaç adet kereviz yaprağı
- Limon
- 1 yumurta sarısı
- 1 çorba kaşığı margarin

Kırlangiç balığını yıkayın ve büyük parçalar halinde kesin. Bir tencereye ortalama 5-6 bardak su koyun. Suyu kaynatın. Balık parçalarını, kereviz ve defne yapraklarını, bu suya koyarak haşlayın. Sonra balık parçalarını bir süzgeç ile sudan çıkarın. Suyu süzgeçten geçirip bir kenarda saklayın. Balık parçalarını çok küçük parçalar halinde ayırın. Kılçıklarını temizleyin. Bir tabağa alın. Diğer tarafta havucu, patatesi soyun ve küçük kare parçalar halinde kesin. Bir tencereye koyun, margarinini ilave edin ve biraz su ile haşlayın. Büyük bir tencereye süzdüğünüz balık suyunu, balık parçalarını, havuç ve patatesi koyun. Çorbayı 10 dakika kadar kaynatın. Tencereyi ateşten indirin. Limon suyunu bir yumurta sarısı ile birlikte çırpıp, çorbaya karıştırın. Hemen servis yapın.