



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI BALIK ÇORBASI

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

250-300 g balıkveya balık artıkları(beyaz etli balık tercih edilir)

6-7 sap maydanoz (doğranmış)

2-3 sap taze soğan (doğranmış)

Bir tutam kırmızı biber

Bir tutam safran

Karabiber

Tuz

Balık baş ve kılçıkları soğan, maydanoz, tane karabiber ve tuz ilave edilmiş suda haşlanır ve süzülür.

Balık parçalarının üzerindeki etler ayıklanır.

Daha sonra ayıklanan balık parçaları ilave edilir.

Çorba hazır olduğunda bir kasede eritilmiş safran ve kırmızı biber eklenir 1 dakika daha pişirilir.

