



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARDALYA ÇORBASI

300 gr patates
1 demet maydanoz
1 adet soğan
18 adet sardalya balığı
50 gr margarin
tuz biber

Soğanları doğradıktan sonra erimiş yağda pembeleşinceye kadar kavurunuz. 2,5 litre su ilâve edip patatesleri içine atarak 20 dakika kaynatınız. Temizlenmiş ve kılçuktan ayrılmış olan balıkları da ilâve ederek 10 dakika kaynatıp hepsi hamur kıvamına gelince bir elekten geçirerek önce patatesleri çatalla iyice eziniz. Eleğin içinde balıkları iyice ezerken üzerine biraz evvel süzdüğünüz sıcak suyu dökünüz. Böylece ezme işlemi daha kolay olur.

Her şey bittikten sonra bir kere daha kaynıtıp üzerine ince kıyılmış maydanoz ilâve ediniz. İsterseniz son taşımada biraz un ilâve edip kıvamını koyulaştırabilirsiniz. Arzu edilirse yağda kızarmış ekmele birlikte servis yapılır.
