



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SARIMSAKLI BALIK ÇORBASI

500 g balık (beyaz etli)
1 çorba kaşığı soya sosu
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
8 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
20 diş sarımsak (kabukları soyulmuş)
250 g pazı (sapları ayıklanıp, ince doğranmış)
4 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
60 g taze erişte (yaklaşık 2,5 cm boyunda parçalara kesilmiş)
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Kılçıkları ayıklanmış, yıkanmış ve suları süzdürülmüş balık etlerini bir kâseye koyup, karabiber ve soya sosu iyice karıştırın ve bir kenara bırakın.

Tavuk suyunu bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturarak, birtaşım kaynatın. Kaynayınca sarımsakları ekleyip, ateşi kısarak, yumuşayınca kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirin. Pazıları ekleyip, 5 dakika daha pişirdikten sonra, sürekli karıştırarak limon suyunu, erişteleri, içinde bekledikleri sosla birlikte balık etlerini ekleyin ve 1 dakika pişirin. Maydanozları katıp, karıştırdıktan sonra, tencereyi ateşten alın. Çorbayı 4 çorba kâsesine bölüştürüp, servis yapın.

[ML® Sarımsaklı Pirinç Çorbası için tıklayın](#)