



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAZAN ÇORBASI

<https://turkinfo.hu>

Halászlé

1 kg sazan balığı

150 gr soğan

50 gram kırmızı toz biber

Bütün olarak birkaç acı biber

Tuz

Çorbalık ince şehriye

Balık temizlenir kuyruğu kafası kesilir, pulları ayıklanır, dilimlenir ve balık dilimleri kafa ve kuyrukla birlikte pişirmek üzere 3 litre su içeren tencereye konulur. Aynı kaba soğanlar ince kıyılarak ilave edilir. Kaynamaya başlayınca tuz ve kırmızıbiberin yarısı suya karıştırılır. Sonra da yarım saat kaynatılır. Ardından kalan biberler de ilave edilerek on dakika daha pişirilir. Balık çorbası, bir dilim balık ve yanına şehriyeyle servis yapılır.

