



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BALIK ÇORBASI

1,5 lt balık suyu
500 g. beyaz etli balık
1 büyük soğan
2 diş sarımsak
1 sap pırasa
1 orta boy havuç
1 orta boy kabak
1 adet defneyaprağı
4 yemek kaşığı zeytinyağı
200 ml krema
1 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber

Zeytinyağını geniş bir tencereye alıp ısıtın. Soğan, sarımsak, pırasa, havuç, kabak ve defneyaprağını tencereye ekleyip birkaç dakika soteleyin. Unu ekleyip karıştırın. Un kavrulunca balıkları ilave edin. Biraz karıştırdıktan sonra suyunu ekleyin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Kaynamaya bırakın. Balık çorbası kaynadıktan sonra kremayı ekleyip bir taşım kaynatın ve altını kapatıp servis edin.

