



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BALIK ÇORBASI

200 gram balık filetosu
1 adet kuru soğan
2 adet taze soğan
2 adet defne yaprağı
6 adet mantar
2 adet domates
3 adet sivri biber
7 dal maydanoz
2 çorba kaşığı tereyağı
6 su bardağı su
1 çorba kaşığı un

Tencerede tereyağını eritin. Üzerine rendelenmiş kuru soğanı ve çok ince kıyılmış mantarı da ekleyip kavurun. Rendelenmiş domatesi, defne yaprağı ve ince kıyılmış sivri biberi koyup karıştırın. Tüm bu karışımın üzerine unu serpin ve soğuk suyu da koyup karıştırın, kaynamaya bırakın. Balık filetolarını da ince bıçakla kıyıp çorbanın içine ekleyin. Yaklaşık 20 dakika kadar pişirip üzerine ince kıyılmış maydanozu ekleyin. Sıcak olarak servis yapın.