



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ İSKORPİT BALIĞI ÇORBASI

4 adet iri iskorpit balık
Yarım kilo konserve bezelye
4 adet havuç
4 adet yumurta sarısı
2 adet limon
Tuz
Maydanoz
Az ayçiçek yağı

Balıkları ayıklayıp yıkayın. Kafalarıyla beraber suda haşladıktan sonra etini ayırın. Bezelyeleri balığın suyuna koyun. Havucu da rendeleyip kattıktan sonra 20 dakika kadar kaynatın. Yumurta sarısı limon suyu katıp çırparak sulandırın. Karıştırarak çorbaya katın. Maydanozunu ve yağın da koyun. Sıcak servis yapın.