



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SEBZELİ İSTAVRİT BALIĞI ÇORBASI

250 gram istavrit
1 baş kuru soğan
5-6 adet sarımsak
1 havuç
1 dal pırasa
2 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz

Balıklar yıkanarak tencereye alınır, üzerine 1 soğan dörde bölünerek balığın üzerine eklenir, sarımsaklar da eklenir, doğranmış 1 havuç ve 1 adet pırasa da eklenir, en son 7-8 bardak su eklenerek haşlanmaya bırakılır. Balıklar ve sebzeler yumuşayınca ocağın altı kapatılır, balıklar kevgirle tencereden alınarak kılçıkları temizlenir ve küçük parçalara didiklenir.

Tencerede kalan sebzeler blanderden geçirilir, üzerine didiklenmiş balıklar aktarılır.

Bir tavada 2 yemek kaşığı un az bir yağla kavrulur, çorbaya eklenerek kıvam vermesi sağlanır, tuzu da eklenerek birkaç dakika daha kaynatıldıktan sonra ocak kapatılarak servise sunulur.

