



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ LEVREK ÇORBASI

500 gr levrek
2 havuç
2 kabak
100 gr kuşkonmaz
100 gr brokoli
Dereotu
Tuz
Tane karabiber
1 çay bardağı un
500 ml balık suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı hazır sebzeli çeşni

Sebzeleri doğrayıp haşlayın.
Derin bir tencerede unu tereyağı ve zeytinyağı ile kavurun.
Balık suyunu ekleyip kaynamaya bırakın.
Tuz, karabiber ve sebzeli çeşni ile tatlandırın.
Sebzeleri kaynayan suya ilave edin.
Levrekleri ayıklayıp ekleyin. Balıklar pişinceye kadar kaynatın.
Servis tabağına alıp dereotu ile süsleyerek servis yapın.

