



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞEHRIYELİ BALIK ÇORBASI

800-1000 gr'lık beyaz etli balık  
3 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 su bardağı tel şehriye  
3 adet orta boy domates  
1 adet soğan  
1 diş sarımsak  
Tuz, karabiber  
8 su bardağı su

Tencereye yağ konur. İnce kıyılmış soğan ve sarımsak eklenir, kavrulur. Rendelenmiş domates atılır, salçamsı kıvam alana dek pişirilir. Üzerine kaynar su katılır, parçalara bölünmüş balık eti ve şehriye ilave edilir. Ara sıra karıştırarak şehriyeler kabarana kadar pişirilir. Tuz ve karabiber katılır. Birkaç dakika sonra ateşten alınır. Sıcak olarak servise sunulurken üzerine kıyılmış maydonoz serpilir. Limon eşliğinde sofraya getirilir.  
Not: Fener, kırlangıç, levrek gibi türler beyaz etli balıklardır.

---