



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞEHRIYELİ BALIK ÇORBASI

Yarım kg beyaz etli balık
1 iri baş kuru soğan
1 su bardağı şehriye
2 adet rende domates
4 çorba kaşığı sıvıyağ
Limon suyu
Toz biber, tuz
5 su bardağı su

Balık doğranır, suda haşlanır. Başka bir tencerede şehriye de haşlanır. İnce kıyılmış soğan, yağda pembeleştirilir. Üzerine domates, toz biber ve tuz eklenir. Birkaç kere çevirdikten sonra suyuyla birlikte balık ve şehriye atılır, limon suyu eklenir. Bir taşım pişirilir, ateşten alınır.