



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİNARİT BALIK ÇORBASI

Metropost

Malzemeler:

- 1 adet iri boy Akuvatur Sinarit (veya Kırmızı Bantlı Mercan)
- 1/4 adet Kereviz, küp kesilmiş
- 1 avuç Karnabahar, küçük parçalara ayrılmış
- 1 adet orta boy Patates, küp kesilmiş
- 1 adet orta boy Soğan, küp kesilmiş
- 1 demet maydanoz
- 1 küçük demet Kereviz Yaprağı
- 1 kahve fincanı Pirinç
- 1 kahve fincanı Sızma Zeytinyağı
- 1 diş Sarımsak, ince kıyılmış
- Tane karabiber
- Tuz

Yapılışı;

Balığımızın içini temizleyip pullarını alın, üzerinde kılçık kalmamasına özen göstererek fileto çıkartın. Filetoları kibrit kutusu büyüklüğünde parçalara ayırın ve buzdolabına koyun. Kemikleri, kafayı ve deriyi, bir demet maydanoz ve kereviz yaprakları ile birlikte tencereye koyup 1,5 litre kadar sıcak su ilave edin. 30 dakika orta ateşte pişirin. Malzemeleri içersinden süzerek alıp kafa ve kılçık etlerini bir tabağa ayıklayın. Balık suyuna küp kesilmiş sebzeler, sarımsak, soğan, pirinç, tuz ve tane karabiberi ekleyerek 15-20 dakika pişirin. Malzemelerin pişmesine yakın zeytinyağını ekleyin. Kibrit kutusu büyüklüğünde kestiğiniz derişiz fileto parçalarını ve ayıklanmış kafa etlerini kaynayan suya atıp üç dakika sonra ocağın altını kapatın. Tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika bekletin, balık parçaları çorbanın kendi sıcaklığı ile pişecektir. Tercih edilirse bir yumurta ve bir limon çırpılıp çorbaya ilave edilerek terbiye yapılabilir. Sıcak servis yapınız.