



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOYA SOSLU DENİZ ÜRÜNLERİ ÇORBASI

2 litre balık suyu
1 su bardağı soya sosu
100 gram kalamar
100 gram ahtapot
100 gram beyaz balık eti
1 adet kırmızıbiber
1 adet sivribiber
1 adet soğan
1 adet krep
1 tatlı kaşığı nişasta
Tuz
Karabiber
Üzerine:
Dereotu veya rezene yaprağı

Balık suyunu geniş bir tencereye aktarın. Kaynama sırasında oluşan köpükleri bir kaşık yardımıyla alın. Kaynadıktan sonra soya sosunu ilave edin.

Önceden yarı yarıya haşladığınız ahtapotu ve kalamarı şerit halinde kesin. Sonra tencereye aktarın. 15 dakika sonra balıkları ilave edin. 4 dakika daha pişirin. İnce uzun şeritler halinde kestiğiniz biberleri, soğanı ve küçük parçalar halinde kestiğiniz krep ekleyin.

3 dakika sonra çok az su ile ezdiğiniz nişastayı ilave edin. Son olarak tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Çorbayı kaselere doldurduktan sonra ince kıyılmış dereotu veya rezene yaprağı ile süsleyin.

Not: Balık suyu, beyaz etli bir balığın kereviz, havuç, patates gibi sebzelerle ve çeşitli baharatlarla kaynatılmasından elde edilir.