



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARHANALI BALIK ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

400 g iskorpit veya kırlangıç balığı  
5 su bardağı su  
3 yemek kaşığı elenmiş Trakya tarhanası  
1 yemek kaşığı nohut unu  
Yarım pırasa (Halka doğranmış)  
2 orta boy havuç (rendelenmiş)  
200 g balkabağı (rendelenmiş)  
1 orta boy soğan  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Baharat bohçası için:  
4-5 adet kuru aliç  
1 yemek kaşığı zahter  
1/2 demet maydanoz sapı  
2 yemek kaşığı limon kabuğu  
Üzeri için:  
1 yemek kaşığı limon kabuğu rendesi  
2 yemek kaşığı kavrulmuş kabak çekirdeği

Aliç, zahter, maydanoz sapı ve rendelenmiş limon kabuğunu bir tülbent içine alın, tülbenti bohça haline getirip bir iple bağlayarak baharat demeti hazırlayın. Suyu orta ateşe alın ve yaklaşık 3 dakika sonra balığı, ince kıyılmış soğanı ve hazırladığınız baharat demetini suya ilave edin. Su hafif kaynamaya başladığında ocağın altını kısın ve düşük ateşte pişirmeyi sürdürün. Balıklar pişip etleri ayrılmaya başladığında ocaktan alın. Balığı tencereden alıp etlerini ayrı bir kaba, suyunu da tülbentten geçirip ayrı bir kaba alın. Aynı tencerede pırasaları tereyağıyla 4-5 dakika sürekli çevirerek soteleyin. Pırasaların sularını tamamen yitirmemesine özen gösterin. Sonrasında rendelenmiş balkabağı ve havucu ilave edin. Birkaç dakika daha soteleyin. Tarhanayı ve unu ekleyerek kavurmaya 3-4 dakika kadar devam edin. Rengi hafif dönmeye başlayınca süzdüğünüz balık suyunu üzerine ilave edin. Kıvamı koyu olursa biraz daha sıcak su ekleyin. Çorbayı sürekli karıştırarak kaynama derecesine gelene kadar pişirin. Kaynamaya başladığında ocaktan alın ve blenderdan geçirip süzün. Ayırmış olduğunuz balık etlerini ekleyip karıştırın ve servis kaselerine paylaşın. Üzerine kabak çekirdekleri ve limon kabuğu rendesi serpererek madalyon simit ile servis yapın.



