



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ BALIK ÇORBASI

1 adet bütün balık (levrek ya da çupra olabilir)

1 adet soğan

2 diş sarmısak

1 adet domates

1 adet havuç

1 adet kereviz (mevsiminde)

Terbiyesi için:

1 adet yumurta sarısı

Yarım su bardağı un

2 su bardağı su

Önce balığı suda haşlayın. Bu sırada sebzeleri rendeleyin. Daha sonra balığı sudan alıp, içine rendelediğiniz malzemeyi ekleyin. Suyu tekrar kaynamaya bırakın. Terbiye için yumurta sarısı, su ve unu iyice çırpın. Su kaynayınca, irice koparılmış balığı ekleyin. 2 çorba kaşığı zeytinyağı ve hazırlamış olduğunuz terbiyeyi de ilave edin. Dilerseniz karabiber katın. Karıştırıp çorbayı soğumaya bırakın.