



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ KAYA BALIĞI ÇORBASI

4 adet iri kaya balığı
2 adet kuru soğan
2 adet sivri biber
2 adet yumurta sarısı
1 adet limon
1 çay bardağı sıvıyağ
1 talı kaşığı tuz
8-10 dal maydanoz

Balıklar ayıklanır, bir tencereye konur, 8 su bardağı su katılır ve haşlanır. Sonra kılçığı, kafası, kuyruğu ayıklanır. İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. İçine ince kıyılmış biber eklenir. Daha sonra süzölmüş haşlama suyu ve ayıklanmış balık ilave edilir. Ayrı yerde limon suyu, yumurta sarısı, tuz ve kıyılmış maydanoz çırpılır. Çorbanın üzerine bireden boşaltılır. Karıştırarak bir taşım pişirildikten sonra servise sunulabilir.