



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ KEFAL BALIK ÇORBASI

1 kg kefal
18 su bardağı su
500 gr havuç (kabukları kazınıp, kalın dilimlenmiş)
2 orta boy soğan (iri doğranmış)
1/2 demet maydanozun sapı
2 tatlı kaşığı tuz
1/2 su bardağı sirke
Baharat torbası:
1 fiske kekik
1 defne yaprağı
12 tane-karabiber
Terbiyesi:
2 yumurta (çırpılmış)
2 limon suyu
3 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
2 litre (10 su bardağı) balık suyu

Derin bir tencereye suyu döküp havuç, soğan, maydanoz sapı, tuz, sirke ve baharat torbasını ekleyerek, karışımı harlı ateşte kaynatınız. Su kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, karışımı 1 saat ağır ateşte kaynatınız.

Tencereyi ateşten alıp, karışımı bir tülbentten, daha büyük bir tencereye süzünüz. (Tülbentte kalan posayı ve baharat torbasını atınız.)

Tencereyi yeniden ateşe oturtup suyu kaynatınız. Balıkları ekleyip, 12 dakika kaynar suda haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp, balıkları bir delikli kepçeyle tencereden çıkararak, bir kenarda soğumaya bırakınız.

Soğuyan balıkların etlerini ayıklayınız. Etleri küçük parçalara kesip, bir kenara bırakınız.

Terbiyesini hazırlamak için, orta boy bir kaseye yumurtaları koyup, bir çatalla sürekli çırparak limon suyunu ve unu yediriniz.

Balık suyunu büyük, bir tencereye koyup, orta ateşte kaynatınız. Balık suyu kaynayınca ayıkladığınız balık etlerini ve hazırladığınız terbiyeyi, bir yumurta teliyle sürekli karıştırarak ekleyip, 2-3 dakika pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alınız.

Çorbayı, ısıtılmış bir servis kasesine boşaltıp, servis ediniz.