



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ PİRİNÇLİ BALIK ÇORBASI

600 gr beyaz etli balık
(mezgıt ya da levrek olabilir)
2 çay bardağı pirinç
1 kereviz sapı
2 orta boy patates
2 orta boy havuç
1 orta boy soğan
1 demet maydanoz
2 lt su
1 yumurta sarısı
1 limonun suyu
Tuz
Karabiber
1 su bardağı yoğurt

Balığın pullarını ve içini temizledikten sonra soğan ile beraber iki litre kaynamış suyun içerisinde on dakika kadar pişirin.

Kaynatmış olduğunuz suyu ince bir süzgeçten geçirerek başka bir tencereye alın, bu çorbanızın suyu olacak. üzerine bir tatlı kaşığı tuz ve bir çay kaşığı karabiber attın.

Süzgeçte bulunan balığın kılçıkları kalmayacak şekilde beyaz etlerini ayıklayıp bir kenara alın.

Süzmüş olduğunuz suyun içerisine küçük küpler halinde doğranmış patatesleri, havuçları ve pirincinizi ekleyin on dakika kadar kısık ateşte kaynatın.

Havuçların yumuşamasıyla beraber ayıklamış olduğunuz balık etlerini ve kereviz sapını ekleyin. Bir on dakika kadar da kısık ateşte balıklarla beraber çorbanızı kaynatın.

Terbiye için, bir su bardağı yoğurda bir limonun suyunu sıkın ve iyice karıştırın ardından yumurta sarısını ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Çorbanın suyundan kaşıkla az az ve yavaşça elde ettiğiniz karışıma ekleyin ve hızla karıştırın.

Yoğurtlu karışımınız çorbaya yakın sıcaklığa gelince çorbanızın içerisine tamamını katın ve beş dakika kısık ateşte kaşık yardımıyla karıştırın.

Çorbanızı üzerine doğranmış küçük maydanozlar ile servis edebilirsiniz.



