



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUNA USULÜ BALIK ÇORBASI

1 kg beyaz etli balık filetosu (5 cm'lik parçalara kesilmiş)
7+1/2 su bardağı balık suyu
4 orta boy soğan (ince doğranmış)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı kırmızıbiber
4 sivri kırmızı biber (doğranmış)
1 orta boy yeşil dolmalık biber (çekirdekleri temizlenip, ince dilimlenmiş)
125 gr (1/2 su bardağı) krema

Büyük bir tencerede balık suyunu orta ateşte kaynatınız. Ateşi iyice kısıp, soğan, karabiber ve kırmızıbiberi ekleyip, karıştırınız. Tencerenin kapağını kapatıp 1 saat, soğanlar yumuşayınca kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, balık suyunu başka bir büyük tencereye süzüp, süzgeçte kalan sebzeleri atınız. Süzölmüş balık suyuna balık parçalarını, sivri kırmızı biberi ve dolmalık yeşil biberi ekleyiniz. Tencereyi orta ateşe koyup kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp, arasıra tencereyi sallayarak 15-20 dakika, balık çatalla bakıldığında kolayca pul pul kalkıncaya kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, çorbayı ısıtılmış bir servis kasesine boşaltınız. Kremayı katıp, birkaç kez karıştırdıktan sonra servis ediniz.