



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TURŞULU KEFAL ÇORBASI

3 adet iri kefal balığı
250 gram karışık turşu
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 limon
1 kaşık nişasta
Maydanoz

Balıkları ayıklayın ve az tuzlu suda 15 dakika haşlayın. Etləri ayıklayın ve ulak ufak doğrayın. Ayrı bir kaptaki turşuları ince ince doğrayarak yağda kavurun ve balık suyuna ilave edin. Etləri de kattıktan sonra nişastayı soğuk suyla eritip limonla beraber karıştırın. Bir taşım kaynatın. Maydanozu da doğrayın ve sıcak servis yapın.