



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YERELMALI BALIK ÇORBASI

Haliç Üniversitesi

Yerelması 8.5 yemek kaşığı  
Patates 7.1 yemek kaşığı  
Havuç 7.1 yemek kaşığı  
Kereviz 7.1 yemek kaşığı  
Un 2.8 yemek kaşığı  
Tereyağ 2.1 yemek kaşığı  
Balık suyu 1 bardak

Kereviz, patates, havuç, yer elması jülyen jülyen doğranır ve kaynayan suyun içine atılır. Kereviz yapraklarından birkaç tanesi, defne yaprağı ve zeytinyağı da eklenerek haşlanır. Haşlanan sebzelere yıkayıp birkaç parçaya bölünen levrekler de atılıp haşlamaya devam edilir. Başka bir tencereye tereyağı alınıp biraz kavurduktan sonra un katılır ve kokusu çıkana kadar kavurulur. 1 çup soğuk su dökülüp topak olmaması için hızlıca karıştırılır. Diğer tarafta iyice pişen levrek ve sebzelerin suyu süzülür. Bu su, kavurulan una dökülür. Levrek alınıp etleri didilir ve çorbaya katılır. Çorbamızı tatlandırdıktan sonra servise hazır.

