BALIK ÇORBASI

Malzemeler ; 6 kişi için

1 Kg Balık (beyaz etli bir balık, İskorpit ya da Kefal olabilir)

2 Kereviz Sapı

2 büyükçe Kuru Soğan

1 adet Havuç

1 sap Pırasa

2 çorba kaşığı Limon Suyu

3 diş Sarımsak (isteğe bağlı)

10 su bardağı Su

10 sap Maydanoz

1 kahve fincanı Un

3 adet Domates ya da 1/2 yemek kaşığı Salça (isteğe bağlı)

1/2 kahve fincanı Zeytinyağ

1 adet Defne Yaprağı

Tuz, Kara Biber Kekik

Büyük bir tencereye, balık ve küçük küçük kesilmiş soğanlar, kereviz sapları, havuç, limon suyu, pırasa, sarımsak (isteğe bağlı) konulur ve 10 bardak su ilave edilerek orta ateşte bir taşım kaynatılır. Kaynayınca altını kısıp, üstte oluşan köpükleri delikli bir kepçe ile toplayınız.

Daha sonra kekik, defne yaprağı, maydanoz, tuz ve karabiberi katarak 20 dakika kadar daha kaynatınız.

Tencereyi ateşten alıp, Suyu süzünüz.

Bir tencereye yağ konularak, un kavrulur. Üzerine 6 bardak balık suyu ilave edilir.

Bu karışıma arzu edilirse yağda kavrulmuş Domates ya da Salça ilave edilir.

Kılçıkları ayıklanmış balık etleri didiklenerek ilave edilir.

Bu çorbaya arzuya göre pirinç ya da patates parçaları ilave edilebilir. Terbiye de yapılabilir.

Balık etleri fazla kaynatıldığında, lezzetini kaybeder. Bu nedenle, balık kılçıkları, baş ve kuyrukları kaynatılarak balık suyu elde edilebilir. Ancak hatırlanması gereken yağlı etli balıkların kılçıkları ağır bir koku bırakır. Bu nedenle yağsız etli balıkların kılçığını kullanmak daha iyidir.