



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Balıq Çorbası

Balık Çorbası



- 4 Barmaq enində böyük balıq hissəsi (200 qr.)
- Dörddəbir ədəd portağal
- Yarım ədəd çarliston bibəri
- 1 Ədəd kiçik baş soğan
- 1 Dilim limon
- Yarım dəstə cəfəri
- 1 Diş sarımsaq
- Yarım ədəd kiçik alma
- 4 Su stəkani su
- 1 Çorba qaşığı kərəyağı
- 3 Çorba qaşığı günəbaxan yağı
- 2 Çorba qaşığı un
- 1 Su stəkani süd
- 1 Ədəd kiçik kök
- 1,5 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Qazana portağal, çarliston bibəri, iri doğranmış quru soğan, limon hissəsi, cəfərinin yarısı, bir az əzilmiş sarımsaq, qabığıyla alma və ən üstə balıq parçası qoyular.
- # Üzərinə 4 su stəkani su əlavə olunur, orta qızdırmalı ocaqda balıq yumşalana qədər qazanın qapağı bağlı olaraq bişirilər.
- # Qazandan bişmiş balıq alınır, qılçıqları çıxarılır və kiçik parçalara bölünər. Qalan vəsaitlər süzgecdən keçirilər, suyu istifadə edilmək üzrə ayrılır, digərləri atılır.
- # Qazana kərəyağı və günəbaxan yağı qoyular, orta atəşdə istilənincə un əlavə olunur. Unun qoxusu gedənə qədər qovrulur.
- # Daha sonra rəndə kök qatılır. kök yumşalana qədər qovrulur, duz səpilər.
- # Üzərinə ayrılan balıq suyu və ilıq süd əlavə olunur, qarışdıraraq qaynama nöqtəsinə gələnə qədər bişirilər.
- # Ən son ayırd edilmiş balıq əlavə edilir, bir az daha bişirildikdən sonra qalan, qıyılmış cəfəri qatılır, dərhal ocaqdan alınır.
- # İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Balıq çorbası, levrek, uskumru kimi ortalama 200 qramlıq tam balıqlardan da hazırlana bilər.