



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

## Fischsuppe

Balık Çorbası



4 fingerbreiter Fischeibe  
¼ Orange  
½ Spitzpaprika  
1 kleine Zwiebel  
1 Zitronenscheibe  
½ Bunt Petersilie  
1 Knoblauchzehe  
Hälfte eines kleinen Apfels  
4 Gläser Wasser  
1 EL Butter  
3 EL Sonnenblumenöl  
2 EL Mehl  
1 Glas Milch  
1 kleine Karotte  
1 ½ KL Salz

- # In einen Topf Orange, Spitzpaprika, grob gehackte Zwiebel, Zitronenscheibe, die Hälfte der Petersilien, ein wenig zerdrückten Knoblauch, Apfel samt der Schale und ganz oben das Fischstück geben.
- # 4 Gläser Wasser einfüllen, bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel so lange garen bis der Fisch weich geworden ist.
- # Den Fisch aus dem Topf nehmen und entgräten und in kleine Stücke teilen. Die restlichen Zutaten durch den Sieb geben, die Flüssigkeit auffangen und den Rest entsorgen.
- # In einen Topf Butter erhitzen und Mehl dazugeben. Anbraten bis das mehliges Geruch entweicht.
- # Anschließend gehobelte Karotten dazugeben. Die Karotten weichkochen und Salzen.
- # Nun die aufgefangene Flüssigkeit und lauwarme Milch unterrühren und zum Kochen bringen.
- # Als letztes den Fisch hinzugeben, eine Weile kochen und anschließend gehackte Petersilie hinzugeben und sofort vom Herd nehmen.
- # Warm servieren.

**Tipp:** Die Fischsuppe kann auch mit Barsch, Makrelen o.ä. Fischarten, deren durchschnittliches Gewicht etwa 200 g beträgt, zubereitet werden.