

Balik Corbasi

Malzemeler

2 adet levrek (Filetosu ciktikten sonra kalan etli kilcikkismi ve yenmeyen diger yerleri - kuyruk haric)

1 adet kuru sogan

1 adet rendelenmis patates

1 adet rendelenmis havuc

1 yemek k. tepeleme un

2 yemek k. zeytinyagi

6 su b. su

Deniz tuzu

Yapilisi

6 su bardagi suya levreginizden cikardiginiz kilcik ve yemekte kullanamayacaginiz etli kisimlari ve kabugu soyulmus bir butun kuru sogani koyup haslayin.

Balik etlerini haslaninca sudan cikartip dikkatlice kilciklarini temizleyip suyunu suzun.

Ayri bir tencerede un ile zeytinyagini, unun kokusu gidene kadar kavurun.

Uzerine rendelenmis patates ve havucu ekleyin.

Suyunu da ilave edip sebzeler yumusayincaya kadar pisirin.

Ayikladiginiz balik etlerini de ilave ettikten sonra tuzunu ekleyin ve bir tasim daha kaynatin.

Corbanizi dilediginiz gibi susleyip sicakken servis yapin.