

Balik Corbasi

Malzemeler

3 adet kucuk kirlangic baligi (mazak da denir)

1 demet sogan

1 orta boy sogan

3-4 dis sarimsak

3-4 adet domates

1 adet yumurta sarisi

1 adet limonun suyu

Tuz

Karabiber

Sivi yag

Yapilisi

Once baligi ayiklayin iyice temizleyin, kirlangicin kanat gibi yuzgecleri vardir onlari kesin. Iyice yikadiktan sonra bir tencerede haslayin. Iyice pisince suyunu suzun ama sakın atmayin kenarda bekletin. Baliklari sogumaya birakin soguyunca da ayiklayip ince ince didikleyin ve bir kenara alin. Sogani ve sarimsaklari ince ince dograyip yagda iyice pembelesinceye kadar kavurun. Domateslerin kabuklarini soyup kup kup dograyin ve kavrulmus soganlarin ustune ekleyin. Maydanozu ince ince kiydiktan sonar yarisini tencereye domateslerle birlikte ekleyin. Her sey iyice kavrulunca balik suyunu ve baliklari tencere ekleyin. Suyu az gelirse kaynar su ekleyebilirsiniz. Tuz ve karabiberini ayarlayip kaynamaya birakin. Diger yandan yumurta sarisi ve limonu iyice cirpin icine corba suyundan biraz ekleyin ve sicakligini dengeleyin. Yavas yavas tencereye karistirarak ilave edin. 10 dakika daha kaynatin ve kalan maydanozu ekleyerek altini kapatın. Afiyet olsun