BALIK ÇORBASI

4 Parmak eninde büyük balık dilimi (200 gr.)
Çeyrek adet portakal
Yarım adet çarliston biberi
1 Adet küçük kur soğan
1 Dilim limon
Yarım demet maydanoz
1 Diş sarımsak
Yarım adet küçük elma
4 Su bardağı su
1 Çorba kaşığı tereyağı
3 Çorba kaşığı ayçiçek yağı
2 Çorba kaşığı un
1 Su bardağı süt
1 Adet küçük havuç
1,5 Tatlı kaşığı tuz

Tencereye portakal, çarliston biberi, iri doğranmış kuru soğan, limon dilimi, maydanozun yarısı, biraz ezilmiş sarımsak, kabuğuyla elma ve en üste balık parçası konur.
Üzerine 4 su bardağı su eklenir, orta ateşli ocakta balık yumuşayana kadar tencerenin kapağı kapalı olarak pişirilir.
Tencereden pişmiş balık alınır, kılçıkları çıkarılır ve küçük parçalara bölünür. Kalan malzemeler süzgeçten geçirilir, suyu kullanılmak üzere ayrılır, diğerleri atılır.
Tencereye tereyağı ve ayçiçek yağı konur, orta ateşte ısınınca un eklenir. Unun kokusu gidene kadar kavrulur.
Daha sonra rende havuç katılır. havuç yumuşayana kadar kavrulur, tuz serpilir.
Üzerine ayrılan balık suyu ve ılık süt eklenir, karıştırarak kaynama noktasına gelene kadar pişirilir.
En son ayıklanmış balık ilave edilir, biraz daha pişirildikten sonra kalan, kıyılmış maydanoz katılır, hemen ocaktan alınır.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Balık çorbası, levrek, uskumru gibi ortalama 200 gramlık tam balıklardan da hazırlanabilir.