



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

AMBASADÖR SALÇALI LEVREK

- 1 kg. levrek
- 1 Maydonoz kökü
- 1 Diş sarımsak
- 2 Çorba kaşığı tuz
- 1 Adet yeşil salata
- 1,5 litre veya 2 litre su
- 1 Küçük havuç
- 1 Küçük baş soğan
- 1 Bardak ambasadör salçası
- 1 Adet limon

Balığı kırmadan uzunlamasına balık pişirme kabına temizleyip yerleştiriniz.

Üzerine 1,5 veya 2 litre su koyunuz.

Küçük kare veya ince dilimler halinde doğranmış havuçları 4'e bölünmüş soğanı, 1 diş sarımsak, 1 maydonoz kökü ve tuz ilâve ediniz.

Balık tenceresine hepsini beraberce ateş üzerine koyunuz. 6-8 dâkika suyu kaynatmadan haşlayınız, (su fazla kaynarsa balığın derisi yırtılır ve beyaz eti dağılır.)

Haşlanan balığın tenceresi içinde bulunan kendi süzgeci ile veya iki kepçenin yardımı ile tencereden balık etini servis tabağına çıkarınız ve soğumaya bırakınız.

İnce doğranmış yeşil salatayı balık tabağının yanlarına ve aralarına ince kesilmiş limon dilimleri yerleştiriniz.

Ayrı bir kapta ambasadör salçasını hazırlayınız. Ve sos tabağına yerleştiriniz.

Sosun ayrı olarak servis edilmesi önem taşır.