



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ TATLISU LEVREĞİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

- 1 kflo tatlı su levreği,
- 100 gram margarin yağı,
- 2 baş soğan,
- 150 gram badem içi,
- 1 parça tarçın,
- 1 bardak süt,
- 1/5 litre çiğ krema,
- 1 kâse yoğurt,
- yeteri kadar tuz ve karabiber
- 1 tatlı kaşığı ardıc meyvesi.

Yapımı: Balığın pullarını kazıyıp içini temizledikten ve solungaçlarını çıkarıp yüzgeç ve kanatçıklarını kestikten sonra bol akarsuda iyice yıkamalı, levreğin sulan iyice süzülünce bunu dilimlere doğramalı Düz altlı bir tencereye margarin yağının yarısı ile çentilircesine ince doğranmış soğanı koyup kabı orta ısı bir ateşe oturtmalı. Tahta bir kaşıkla karıştırarak soğanı kavurmalı. Soğan renk değişirken tarçını serpmeli, pembeleşince de tatlı su levreği dilimlerini düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Tuzunu ve biberini serpip ardıc meyvesini kattıktan sonra sütü dökmeli ve balığı 6-7 dakika kadar kaynamaya bırakmalı. Bu sürenin sonunda bir kevgirle balık dilimlerini tencereden süzerek çıkarmalı.

Tencerenin altındaki ateşi kuvvetlendirerek tenceredeki salçayı koyulaşmaya kadar kaynatmalı.

Beri yanda bademi kavurduktan sonra koyarcasına ince doğramalı. Bunu yoğurtta ve çiğ kremayla karıştırıp bir küçük tencereye koymalı. Karıştırarak pişirmeli. Beşte bir kadarı uçunca balık dilimlerini tekrar salçalı tencereye düzenli bir sekide yerleştirmeli. Bunların da üzerine yoğurtlu karışımı dökmeli ve tencerenin ağzını örterek içindekileri on dakika kadar kaynatmalı. Bu süre sonunda tencereyi ateşten indirmeli ve servis tabağına yerleştirip sıcak sıcak servis yapmalı.