



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA YUFKASINDA SEBZELİ VE SAKIZLI LEVREK

THY Skylife

100 gr levrek fileto
1 taze soğan
1 kabak
1 havuç
2 yemek kaşığı zeytinyağı
yarım demet maydanoz
1 damla sakızı
1 yaprak baklava yufkası
tuz
karabiber
50 gr eritilmiş tereyağı

Rendelenmiş havuç ve kabak, doğranmış taze soğan ve yarım demet maydanoz ile iki yemek kaşığı zeytinyağında kavrulur. Tuz, karabiber ve dövülmüş damla sakız ilave edilerek pişirilip soğutulur. Soğumuş sebze harcı, 100 gr doğranmış levrek fileto ile karıştırılır. Sakızlı ve sebzeli levrek harcı baklava yufkasına sarılıp fırın tepsisine alınır. Üzerine fırça ile erimiş tereyağı sürülüp, 180 derecede 15 dakika pişirilir.