



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ LEVREK

40 Gr Sana Klasik
1 defne yaprağı
600 gr. levrek filetosu
1 kg. bezelye
2 tane olgun domates
1 baş soğan
80 gr. füme jambon
1 bardak balık suyu
2 kaşık un

Soğanın kabuklarını soyduktan sonra ince ince dilin. Yarısını 20 gram tereyağı ya da margarinle birlikte bir tencereye koyun. Tencereyi birkaç dakika orta ateşte tuttuktan sonra içine balık suyu dökün. Et suyu tabletini, defne yaprağını atın. Yarım kepçe su koyun. Tuz ve karabiber atın. Sıvının hacmi yarıya inince tencereyi ateşten kaldırın. Defne yaprağını çıkartın. Soğanın öbür yafısını kalan yağla birlikte bir tavaya koyun. Jambonu da küçük dilimler halinde kesip tavaya atın. Ateşte bir süre kızartın. Jambon sarıya kaçan bir renk alınca, una bulanmış levrek dilimlerini tavaya atın. İki tarafını da kızartın. Daha önce haşlamış olduğunuz bezelyelerle, kabuğu soyulmuş dilimlere doğranmış domatesleri de tavaya atın. Tuz ekin. Tavanın üstünü örtün. Öbür tenceredeki karışımı zaman zaman üstüne dökerek, on beş dakika kadar pişirin. Balığı tabağa alın. Üstüne maydanoz serpererek servis yapın.