



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOHÇADA LEVREK

2 adet levrek
2 adet kuru soğan
2 adet domates
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Levrekler temizlenir. Soğan yarım daire şeklinde doğranır, domates küp şeklinde doğranır. Soğan ve domatesin üzerine yağ, tuz ve karabiber eklenir, karıştırılır. Alüminyum folyo masaya yayılır, üzerine aynı büyüklükte yağlı kağıt konur. Kağıdın üzerine balık bırakılır. Domatesli harçın yarısı konur. Folyolu kağıt bohça gibi sarılır. Diğer levrekte aynı şekilde hazırlanır. Fırın kabına konur, 200 derece fırında 40-45 dakika pişirilir.