



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR SEBZELİ LEVREK (BELÇİKA)

4 kişilik
800 gram levrek
4 adet domates
1 avuç ince kıyılmış fesleğen
Yarım kahve fincanı zeytinyağı
2 çorba kaşığı balzamik sirke
Tuz
Karabiber
Tereyağı
Sos için:
Yarım bardak elma sirkesi
1 adet soğan
2 çorba kaşığı üzüm sirkesi
2 çorba kaşığı limon suyu
300 gram tereyağı
1 limonun suyu
1 çorba kaşığı taze krema

Levreği 4 eşit parçaya bölün. Tereyağını bir tavada eritin. Balığın önce pullu olan kısmını kızartın. Daha sonra ters çevirip, diğer yüzünü de pişirin. Domatesleri küp küp doğrayın. İçine 1 avuç ince kıyılmış fesleğen atın. Zeytinyağı, balzamik sirke, tuz ve karabiberle karıştırın. Hazırladığınız bu karışımı tabağın ortasına koyun. Pişen levreği de pullu kısmı üste gelecek şekilde yerleştirin. Sos için: Soğanı elma sirkesinin içinde 5-10 dakika kaynatın. Küp küp tereyağını yavaş yavaş içine atarak yedirin. Son olarak ocağı kapattıktan sonra içine üzüm sirkesi, limon suyu ve 1 çorba kaşığı taze krema ekleyin. Levreğin etrafına bu sosu dökerek servis yapın.