



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIIRINDA LEVREK

1 irice levrek balığı
2 domates
1 fincan zeytinyağı
2 baş soğan
1 limon
Tuz
Karabiber
Bir kaç dal maydanoz
2-3 saplı kırmızı turp

İrice bir levrek balığı, karnı yarılmaksızın kulağı ve içi temizlenerek pulları da kazınır, güzelce yıkanır İki tarafından, baştan kuyruğa doğru üç çizgi halinde hafifçe yarılır. Soğan suyu, tuz ve biber karıştırıp balığın içine boğazından birazı akıtılır. Dışından da her tarafına sürülür.

Balık fırın tepsisine konur, kıyılmış soğan, maydanoz, yine halkalar halinde kesilmiş domates ve zeytinyağına sıkılmış limon suyu ile karıştırıp balığın üzerine dökülür. Fırına verilir.

Balık, nar gibi kızardıktan sonra fırından çıkarılır. Olduğu gibi bir servis tabağına alınır. Tepside kalan suyu üzerine dökülür. Birkaç dal maydanoz ile bir iki ufak kırmızı turp yıkanarak bir demet yapılır, süs olarak balığın ağzına konur. Sofraya öylece getirilir.

