



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SÜTLÜ LEVREK

1 kg. levrek
2 su bardağı süt
150 gr. kaşar peyniri
3 çorba kaşığı un
Yarım paket margarin
1 yemek kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Levrekleri, 1 kaşık sirke ile tuzlu suda haşlayıp, deri ve kılçıklarını ayıklayın. Kısık ateşte, unu eritilmiş margarine azar azar karıştırarak katıp, pembeleştirin. Sütle tuzunu ilave edip muhallebi kıvamına getirin ve peynirin yarısını katıp karıştırın. Isıya dayanıklı bir cam kaba sosun 1/3 ünü boca edip üzerine balıkları yayın ve sosun geri kalan kısmını da üstüne boca edin. 180 derece fırında yarım saat tutup, üstüne kalan peyniri de serpin ve peynirler eriyinceye kadar pişirin.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 24.05.2015