



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ VE BAHARATLI LEVREK

Eyüp Sevinç

- 2 adet levrek
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
- 3 adet soğan
- 1 su bardağı tahin
- 2,5 fincan zeytinyağı
- 5 diş sarımsak
- ½ bardak limon suyu
- 1 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- Tuz
- Karabiber

Levreklerin üzerini çizip, içini ve üstünü limonlayıp tuzladıktan sonra 15 dakika kadar oda sıcaklığında bekletin. Daha sonra levrekleri yağlanmış tepsiye dizip 160-180°C'de ayarlanmış fırında 20 dakika pişirin. Sonra balıkların derisini ve kılçıklarını ayıklayıp çok küçük parçalara bölün. Soğanları çok ince şekilde doğrayarak zeytinyağında kavurun. İnce doğranmış maydanoz ile ince dövülmüş sarımsağı içerisine ilave edip kavurmaya devam edin. Kavrulmuş karışıma limon suyu, tahin, dövülmüş ceviz içi, karabiber, tarçın, yenibahar ve tuz ilave ettikten sonra karışımı bir kaba alın. Baliketini kaba aldığımız karışımın içerisine ilave ederek iyice karıştırın. Düz servis tabaklara karışımı yayıp servis edin.

