



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZ MAHSÛLLERİ GÜVECİ

Oktaý Usta

- 1 adet levrek
- 1 dilim somon balığı
- 1 Adet kalamar
- 2 Adet domates
- 3 adet yeşil biber
- 2 diş sarımsak
- 2 adet defne yaprağı
- 1 adet kabuksuz dilimlenmiş limon
- Zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- Maydanoz

Tavanın içine yağ koyuyoruz. Üzerine ince doğranmış sarımsak ilave ediyoruz. Küp küp doğranmış somon balığı, haşlanmış kalamar, iri doğranmış levrek balığı ilave edip kavuruyoruz. 3-4 dakika kavurup üzerine yeşil biber, defne yaprağı, kabuğu soyulmuş küp küp doğranmış domatesi ilave edip kavuruyoruz. Tuz, biber, kabuğu soyulmuş limon dilimi ile soteliyoruz. Harcımızı güvecin içine alıp 180 derecelik fırında 10 dakika pişiriyoruz. Bu arada istenirse fırına koymadan önce rendelenmiş kaşar peyniri de konulabilir. İnce doğranmış maydanozla servis ediyoruz.

