



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KADAYIFA SARILI LEVREK

1 su bardağı Tel kadayıf

500 gr. levrek flatosu

SOS İÇİN:

1 çay bardağı zeytinyağı

1 çorba kaşığı şeker

1 çorba kaşığı nar ekşisi

2 diş sarımsak

1 adet Sivri biber

1 adet domates rendelenir.

Kadayıfları derin bir kabın içine alın. Levrek flatolarını içine yerleştirip her tarafını sarın ve dolapta 5 dakika bekletin. Daha sonra kızgın yağda iyice kızartın. Sosu için tavaya zeytinyağını koyup ezilmiş sarımsakları ve sivri biberi 3 dakika kavurun. Üzerine rendelenmiş domatesi, nar ekşisini ve 1 çorba kaşığı şekeri ilave edin. Suyunu biraz çekinceye kadar kaynatın ve soğumaya bırakın. Kızartılmış levrekle birlikte servis yapın.