



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖZLENMİŞ BİBERLİ LEVREK

4 adet levrek fileto
1 kavanoz Penguen Közlenmiş Biber
Yarım demet roka
Kaya tuzu
Zeytinyağı
Karabiber

Balıkları tuz, karabiber ve zeytinyağı ile harmanlayın.
Diğer yanda Penguen Közlenmiş Biberleri süzün ve ince ince kıyın.
Servis tabaklarına roka yapraklarını yerleştirin.
Üzerine hazırladığınız Penguen Közlenmiş Biberleri ilave edin.
Balıkları döküm bir tavada yada ızgarada her bir tarafını 4 dakika yahut da fırında 180 derece sıcaklıkta 15 dakika pişirin.
Hazır olan balıkları servis tabaklarına yerleştirin.
Dilerseniz limon dilimleri ile servis edin.

