



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖZLENMİŞ PATLICANLI LEVREK SOTE

1 kişilik
1 adet patlıcan
Yarım limonun suyu
1 adet levrek
1 diş sarımsak
1 adet domates
Yarım demet roka
1 kahve fincanı zeytinyağı
50 gram tereyağı

Patlıcanı ızgarada közleyin. Pişince soyup limonlu suda bekletin. Levreğin filetosunu çıkartıp tava veya ızgarada pişirin. Patlıcanı limonlu sudan çıkarıp 3 parçaya bölün. Tereyağını bir tavada eritin. Patlıcanı tavaya alın. Üzerine küp doğranmış domatesi ve sarımsağı da ekleyerek 3 dakika soteleyin. Sos için yarım bağ rokayı yıkayın ve ayıklayın. Bir fincan zeytinyağı ve yarım limonun suyu ile birlikte mikserden çekip sıvı hale getirin. Servis tabağına önce patlıcanı alın. Üzerine levreği yerleştirip roka sosu balığın üzerine veya kenarlarına gelecek şekilde dökerek servis yapın.

[ML® Patlıcanlı Tavuk Sote için tıklayın](#)