



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK BREZE (FRANSA)

FILET DE BAR BRAISE

4 kiři için MALZEME

- 4 dilim levrek filetosu (150 gr. tanesi)
- 1/2 tatlı kaşığı çok ince kıyılmış soğan
- 6 çorba kaşığı dilimlenmiş mantar
- 4 adet bütün mantar
- 8 çorba kaşığı krema
- Az tuz, bir çimdik karabiber
- 1 çorba kaşığı tepeleme dolu tereyağı
- 1 çay kaşığı un
- 1 yumurtanın sarısı

YAPILIřI :

Dibi düz bir tencerenin dibini tereyağı ile yağlayıp soğanı serpip balıkları dizip kremayı, mantarı, tuz ve biberi ilâve ediniz
Üzerine bir yağlı kâğıt koyunuz ve kapağını sıkıca kapatarak ağır ağır kaynatarak yedi sekiz dakika pişirip balıkları servis edeceğiniz bir kaba çıkarınız
Balığın kalan suyuna bir çorba kaşığı tereyağı ile unu karıştırıp ilâve ediniz
Ağır ağır karıştırarak bir iki dakika daha kaynatıp ateşten alınız, karıştırarak yumurta sarısını yedirip balıkların üzerine dökünüz
Üzerlerine sıcak olarak birer mantar koyup servis ediniz