



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREK DOLMA

Malzeme:

500 gram levrek

300 gram ıspanak

100 gram mantar

1 tatlı kaşığı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı

2 çorba kaşığı krema

3 yaprak fesleğen

3 dal dereotu

50 gram kaşar peyniri

Levreği yaprak şeklinde açarak filetosunu çıkarın. Mantarları dilimleyin, dereotunu kıyın, ıspanağı doğrayın. Yapışmaz yüzeyli tavaya zeytinyağını ısıtın. Mantarları kavurun. Ispanak ve dereotunu da ilave ederek birkaç dakika daha kavurun. Fesleğen, krema ve soya sosunu ekleyin. 10 dakika daha kavurun. Ocaktan alınca hafif ılınmaya bırakın. Levrek filetoların içine hazırladığınız karışımı paylaştırın. Levrekleri rulo şeklinde sardıktan sonra üzerine rendelenmiş peynir serpip 15 dakika fırında kızartın. Sıcak olarak yeşilliklerle birlikte servis yapın.