



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK FİLETO IZGARA

Malzeme:

250 gr fileto levrek

1 ay kaşığı Tuz

1/2 ay kaşığı Karabiber

1 tatlı kaşığı limon suyu

1 tatlı kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

1 dal biberiye

1 adet orta boy domates

3 yaprak fesleęen

1 orba kaşığı nar ekşisi

Levrek filetoyu zeytinyağı, tuz, karabiber ve biberiye ile marine edin. Fırının ızgara bölümünde pişirin. Domatesin kabuğunu soyun. Dörde bölüp çekirdeklerini temizledikten sonra küp şeklinde doğrayın. Fesleęenleri kıyın. Nar ekşisi, taze biberiye, zeytinyağı, tuz ve karabiberle domatesleri tatlandırın. Hazırladığınız garnitürü servis tabağına yayın. Üzerine ızgarada pişirdiğiniz balıkları yerleştirin. Sıcak servis yapın.