



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREK FİLETO

www.vzug.com

600 g levrek fileto

Tuz

Karabiber

1 çorba kaşığı tereyağı

Sos:

0,5 dl balık suyu

½ çorba kaşığı un

1,8 dl sos kreması

1 çorba kaşığı taze dereotu

1 çorba kaşığı tarhun, doğranmış

Tuz

Karabiber

Garnitür

Dereotu

Limon dilimleri

Tuz ve biberle tatlandırdıktan sonra levrek filetoları yağlı porselen kalıba aktarın.

Sos için unu biraz suyla karıştırın, balık suyunu ve sos kremasını ekleyin, baharatları ekleyin, tuz ve karabiber ekleyin, levrek filetoları üzerine dağıtın. Kalıbı soğuk fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Pişirin.

