



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREK İSTANBUL

Malzeme:

2 adet patlıcan

2 adet kırmızı biber

2 adet haşlanmış patates

4-5 dal maydanoz

tuz

karabiber

Brokolileri kaynar suya atıp diri kalacak şekilde haşladıktan sonra suyunu süzdürün. Levreklerin filetosunu çıkarın. Filetoyu enine ikiye bölüp ızgarada pişirin. Patlıcanlara çatal yardımı ile delikler açın ve kırmızıbiberler ile birlikte közleyin. Kabuklarını soyun. Közlenmiş kırmızıbiberleri şeritler halinde kesip maydanozla harmanlayın. Haşlanmış patatesleri ortadan ikiye kesip baharatla tatlandırın. Servis tabağına sırasıyla közlenmiş patlıcan, baharatlı patates, haşlanmış brokoli ve levrekleri yerleştirin. Közlenmiş biber şeritleri ile servis yapın.