



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREK KAVURMASI

- 1 adet levrek
- 1 adet kırmızı köz biberi
- 2 adet dolma biberi
- 1 baş soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 yaprak defne
- 4 çorba kaşığı sıvıyağ
- Yarım tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı tuz

Önce levrek kılıçından arındırılır, yarım limon büyüklüğünde doğranır. Biberler ve soğan iri doğranır. Tavaya yağ konur. Isınınca birkaç parçaya kesilmiş sarımsaklar atılır. Yumuşamaya başlayınca biber ve soğan eklenir. Kokusu çıkmaya başlayınca levrek ilave edilir. Tuz, kekik ve defne yaprağı katılır. Ara sıra karıştırarak pişirilir. Servise sunmadan defne yaprağı tavadan alınır.
