



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK KÜLBASTI

MALZEMELER

600 gr. ince ince dilimlenmiş ve ızgara edilmiş levrek
4 adet kibrit şeklinde doğranmış orta boy patates
3 adet ince doğranmış domates
2 adet ince doğranmış sivri biber
1 adet ince ince doğranmış kuru soğan
2 diş ince ince doğranmış sarımsak
3 yaprak fesleğen
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay bardağı domates suyu
1 fincan süt kaymağı
Tuz

Yapılışı:

Kibrit şeklinde doğranmış patatesleri kızgın yağda kızartın, ardından da kiremidin içerisine yayın. Pişmiş olan balıklarınızı üzerine dizin. Sosu için kuru soğan, doğranmış domates, biber, sarımsak, pul biber, fesleğen, domates suyu ve süt kaymağını tereyağında 5 dakika soteleyin. Hazırladığınız sosu balığın üzerine ilave edin. 2 dakika kadar 180 derecelik fırında tutup, servis edin.
