



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREK KÜLBASTI

Malzeme:

80 gram fileto levrek

1 adet patates

1 adet domates

15 gram Teremyağ

1 çay bardağı krema

1 su bardağı su

1 çay kaşığı Bizim Mutfak Lezzet Tuzu

2 diş sarımsak

1 adet kırmızı biber

1 adet sivri biber

2 adet mantar

Kızartmak İçin :

Yeteri kadar Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı

Patatesi kibrit çöpü şeklinde doğrayıp kızgın yağda kızartın. Levrek fileto da hiç kılçık ve pul kalmamış olmasına dikkat ettikten sonra ızgarada kızartın. Biberleri, mantar, sarımsak ve domatesi ince ince doğrayın. Tavada Teremyağı eritin, domates hariç doğradığınız malzemeyi ekleyip 5 dakika soteleyin. Domatesi ilave edin. Domates erimeye ve suyu çekilmeye başlayınca suyu ekleyin. Kaynamaya başladığı zaman kremayı ve Lezzet Tuzu'nu ilave edin. 5 dakika pişirin. Ocaktan alın. Patatesin üzerine levreği yerleştirin. Sosu üzerine döktükten sonra süsleyerek servis yapın.