



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREK MARİN

<https://migros.com.tr>

400 gr. levrek
1 tatlı kaşığı hardal
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 limon suyu
3 çorba kaşığı elma sirkesi
1 adet soğan

1. Balığı temizledikten sonra fileto çıkarın ve parmak uzunluğunda doğrayın.
2. Hardalı bir kaba alın. Bir yandan yağı azar azar üzerine dökerken, bir yandan da çırpma teliyle çırpın.
3. İyice mayonez kıvamına getirdikten sonra limon suyunu ekleyip, karıştırın.
4. En son sirkeyi katıp karıştırdıktan sonra balık ve piyazlık doğranmış soğanı ilave edin.
5. Tüm malzemeyi karıştırın ve bu şekilde 1 gece beklettikten sonra servis edin.

