



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK NASIL TEMİZLENİR

Kaynak: Metropost

- 1-Balığın bıçak yardımı ile pulları kazınır.
- 2-Solungaçın birleşme yeri bıçak ile kesilir,
- 3-Karın, bıçak ile açılır.
- 4-Açılan karından iç organlar çıkarılır.
- 5-Orta kemik üzerinden bıçak ile kesik atılır.
- 6-El ile veya bıçak ile üst fileto çıkarılır.
- 7-Aynı işlem diğer fileto için de yapılır.
- 8-Orta kemik kılçık kalacak şekilde diğer fileto da çıkarılır.
- 9-Filetolar pişmeye hazırdır.