



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK SARMASI (GİRİT)

1 adet büyük levrek
100 gram mantar
100 gram balık suyu
1 adet havuç
50 gram soğan
50 gram kaşar peyniri
1 adet yeşil biber
50 gram margarin
Tuz karabiber
Beşamel sos için:
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tereyağı
Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

Levreği güzelce temizleyin ve filetosunu çıkartın. Sonra dörde bölüp yaprak şeklinde açın. Bir tavada margarini eritip ince çekilmiş soğan, mantar, rendelenmiş havuç, yeşil biberle soteleyin. Son olarak tuzu ve karabiberi katın. Hazırladığınız iç malzemeyi yaprak şeklinde açtığınız balığa sarın, üzerine beşamel sos, kaşar peyniri rendesi ve balık suyunu da ilave edip fırında pişirin. Sıcak olarak servis edin. Beşamel sos için; Un ve tereyağını ateşte kavurun. Azar azar sütü katın, tuzunu ekleyin ve koyu bir kıvam alana dek karıştırın.