



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK ŞÖLENİ (ALAÇATI İZMİR)

Alaçatı Ot Festivali 2013

- 1 Adet Levrek (Orta Boy)
- 1 Adet Portakal
- 1 Adet Lim Veya Limon
- 1 Tatlı Kaşığı Kişniş
- 8-10 Adet Karabiber (Tane)
- 1 Yemek Kaşığı Fesleğen (Kıyılmış)
- 1 Yemek Kaşığı Tuz
- Üzeri için:
- 1 Adet Kırmızı Biber
- 1 Adet Portakal
- 1 Çay Bardağı Turp Otu (Haşlanmış Ve Kıyılmış)
- 1 Adet Rezenekökü
- 2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

Levreğin filetosunu çıkartın. Derisini yüzün, kılçıklarını çıkartın ve çukur bir kaba alın. Portakal suyu ile lime veya limonun suyunu bir bardağa koyun. Karabiberi, kişnişi, kıyılmış fesleğeni, tuzu katın ve karıştırın. Levreğin üzerine döküp masaj yapın. Buzdolabında yaklaşık 6 saat bekletin. Rezene kökünü çok ince dilimleyin. Tuzlayıp ince akan musluk suyunu mıcıklayın. Levrek filetoları servis tabağına çıkartın. Üzerine haşlanmış, kıyılmış turp otlarını, rezene dilimlerini ve zeytinyağını gezdirin. Portakal dilimlerini ve halka halka ince doğranmış kırmızı biber dilimleri ile süsleyip sofraya verin.



