



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU LEVREK, BAHARATLI PATATES İLE

Gülhan Kara

4 Adet Levrek Fileto
1 Adet Limon
1 Tatlı Kaşığı Acı Pul Biber
1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Çorba Kaşığı Kuru Biberiye
4 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
Tuz

Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıtın. Fırın tepsisini hafifçe yağlayın. Bir tabağın içinde zeytinyağı, tuz ve baharatları karıştırın. Limonu ince yuvarlak dilimler halinde kesin. Levrek filetoları yağlanmış tepsiye veya yağlı kağıdın üzerine dizip baharatlı yağdan üzerlerine sürün. Limon dilimlerini yerleştirin. 180 derece fırına verin. 12-14 dk kadar pişirip sıcak olarak servis yapın. (Dilerseniz hafif kızartılmış ince ekmek dilimleri üzerinde de servis yapabilirsiniz)
Patatesleri küp küp doğrayıp aynı baharat karışımıyla harmanlayın ve fırında 15-20 dakika kadar pişirip balıkla birlikte sıcak olarak servis yapın.