MANTARLI LEVREK

300 gr. mantar
500 gr. havuç
1 diş sarımsak
150 ml. sebze suyu
800 gr. levrek fletosu
2 adet soğan
60 ml. limon suyu
60 gr. krema
1 demet tere
Tuz
Karabiber

Mantarları temizleyin ve 1/2 cm. kalınlığında dilimleyin. Havuçları yıkayın, soyun ve uzunlamasına bölün. Önce 3 cm. uzunlukta parçalara ve sonra da 3 mm. ince dilimlere kesin. Soğan ve sarmısağı soyun. Soğanı ince doğrayın, sarmısağı döğün. Soğan, sarımsak, mantar ve havuçları sebze suyu ile geniş bir tencerene üstü kapalı olarak bir taşım kaynatın ve orta ateşte 15 dakika pişirin. Levreği eşit parçalara ayırın, kurulayın ve 45 ml. limon suyu, tuz ve karabiber ile tatlandırın. 5 dakika sonra levreği sebzelerin üzerine koyup hafif ateşte 8-10 dakika pişmeye bırakın, dışarı alın ve sıcak bir yerde bekletin. Kremayı sebzelerin içine karıştırın ve 15 mi. limon suyu, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Tere yapraklarını saplarından ayırın. Levreği sebzenin üzerine yerleştirin ve tere yaprakaları ile birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:8544 • adı:Mantarlı levrek • gönderen:süzük • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:13