



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜSLİ SOSLU FIRINDA LEVREK

8 levrek filetosu
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
1+1/2 su bardağı balık suyu
2 çorba kaşığı muslin sos
2 çorba kaşığı krema

Yayvan, orta boy bir tencerede, orta ateşte, yağı eritiniz. Yağ kızınca soğanları ekleyip bir kez karıştırdıktan sonra, balıkları koyarak her iki yanlarını 2 dakika pişiriniz. Tencereye tuz katıp 6 dakika daha, tencerenin ağzı kapalı olarak pişiriniz.

Tencereyi ocaktan alıp, balıkları ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, bir kenarda sıcak kalmalarını sağlayınız. Tencereyi yeniden orta ateşe koyup 2 dakika kaynattıktan sonra balık suyu, muslin sos ve kremayı ekleyiniz. Karıştırıp yeniden kaynatınız. Kaynar kaynamaz tencereyi ateşten alıp, içindeki sosu bir sosluğa aktararak, balıklarla birlikte servis ediniz.

Not: Yanında haşlanmış maydanozlu patates ile servis edilir.