



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖZEL SOSLU IZGARA LEVREK

MALZEMELER

6 levrek
1 su bardağı sıvıyağ
2 defne yaprağı
Karabiber
Sos için:
6 domates
3 soğan
1 havuç
1 defne yaprağı
1 çay kaşığı kekik
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı un
1 tutam tozşeker

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları temizleyip yıkayın. Sıvıyağ, defne yaprağı ve karabiberi geniş bir kaptaki karıştırın. Balıkları bu karışımın içinde yarım saat bekleterek marine edin.

Domatesleri ve soğanları soyup küçük küpler halinde doğrayın. Havucu temizleyip ince ince rendeleyin.

Sarımsakları soyup ezin.

Margarini eritip soğanı sote edin. Havuç, defne yaprağı, kekik ve sarımsağı ilave edip kavurun. Unu ekleyip pembeleştirin. Domatesi ilave edip pişirin. Tuz, karabiber ve şekeri serpin.

Balıkları marinattan süzerek alıp yağlanmış ızgaraya yerleştirin. İki taraflı olarak 15-20 dakika pişirin. Servis tabağına alıp hazırladığınız sos eşliğinde sıcak olarak servis yapın.