



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ LEVREK BUĞULAMA

5 Yemek Kaşığı Sana Klasik

2 Çorba Kaşığı Çiğ krema

1 Adet limon

1 Tutam tuz

1 Tutam karabiber

2 Adet levrek

3 Adet patates

Balıkların derilerini alıp fileto şekline getirin. Patatesleri soyup dilimleyin. Fırın kabının içine balıkları yerleştirin, üzerine dilimlenmiş patatesleri dizin. Çiğ krema, yağ ve limon suyunu bir kabın içinde çırpın ve balıkların üzerine gezdirin. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkan balıkları sıcak olarak servis tabağına koyup misafirlerinize ikram edin.
