



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATLICANLI LEVREK

4 adet levrek
1 adet patlıcan
1 adet domates
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Levrekler fileto çıkarılır. Patlıcan soyulmadan ince olarak cetvel gibi dilimlenir. Tavaya zeytinyağı konur, ısınınca patlıcan dilimleri atılır yarım pişirilir. 2 adet levrek üst üste bindirerek bir buzdolabı poşetinin üzerine konur. Patlıcan dilimleri sıralanır, az tuz serpilir. Poşetin yardımıyla rulo yapılır. Üzerine domates dilimleri konur, alüminyum folyoya sarılır. Kalan malzeme de aynı şekilde hazırlanır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında yarım saat kadar pişirilir.