



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZIYA SARILI LEVREK

600 gr. levrek fileto
100 gr. taze mantar
100 gr. kaşar peyniri
1 adet kuru soğan
1 bağ dereotu
50 gr. kapari çiçeği
Tuz
Karabiber
1 bağ taze pazı
1 çay bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tereyağı

Levrekleri fileto olarak açalım, pazıları kaynayan suya atılıp, 30 saniye sonra buzlu suya çıkaralım. Ayrı bir tavada zeytinyağı, kuru soğan, taze mantar ve kapari çiçeğini hafif diri olacak şekilde soteleyelim. Tuz, kara biber, dereotu ilave edip ocaktan alalım. Soğuduktan sonra kaşar peyniri rendesi ilave edelim. Pazıları düzgün bir tezgah üzerine levreklerin boylarını her iki taraftan ikişer parmak geçecek şekilde açalım. Üstüne levrek fileto ve harç koyalım. Diğer filetoyu da en üste yerleştirip her iki tarafı kapanacak şekilde balığı pazı ile güzelce sarıp tereyağıla yağlanmış ısıya dayanıklı bir cam tepsiye sıralayalım. Bir miktar su koyup 200 dereceli fırında 25 dakika pişirelim. Zeytinyağı, un, beyaz şarap, sebzeli balık suyu, rezene ve az safran ile akıcı kıvamda olacak şekilde sos hazırlayalım. Fırından çıkardığımız balıkları hazırladığımız sosla servis yapalım.