



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZIYA SARILMIŞ LEVREK

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

Pazıları kaynayan suya atın, 30 saniye sonra buzlu suya çıkarın. Bir tavada zeytinyağını, kuru soğan, taze mantar ve kapariyi hafif soteleyin, tuz, karabiber, dereotu, ilave edip ocaktan alın. Soğuduktan sonra kaşar peyniri rendesi katın, pazıları tezgaha yayın, fletoları çıkarılmış bir levrek dilimi koyup onun da üzerine hazırladığımız harçtan koyun, pazıyı güzelce sarın, tereyağı ile yağlanmış fırın tepsisine dizin, bütün pazılar ve balıklar bitince tepsiye biraz su koyun 200 derece ısıda 25 dakika pişirin.