



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROKA VE ANTEPFISTIĞI SOSLU LEVREK

<https://www.elele.com.tr>

1 demet roka
100 gr tuzsuz iç antepfıstığı
4-5 yemek kaşığı zeytinyağı
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
1-2 diş sarımsak
Limon rendesi
4 adet levrek fileto

Rokayı saplarından ayırarak yıkayın. Fıstıkları sıcak suda bekleterek soyun. Roka, fıstık, zeytinyağı, tuz, karabiber ve sarımsağı robotta çekerek sos hazırlayın, sulandırmak gerekirse az zeytinyağı veya su ilave edebilirsiniz. Levrek filetoları tuzlayın, biberleyin. Kızdırılmış tavaya az zeytinyağı koyun, balıkların her iki tarafını 2-3 dakika pişirin. Pesto üzerine levrek filetoları koyun, üzerlerine taze otlar, limon rendesi ve fıstık serperek servis yapın.

