



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU IZGARA LEVREK

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

- 1 parça levrek fileto
- 1 çorba kaşığı balık sosu
- 3 çorba kaşığı pirinç sirkesi
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 3-4 diş sarımsak
- 4-5 parça acı kırmızı biber
- 2-3 adet taze Fransız fasulyesi
- 1 tatlı kaşığı nar ekşisi
- 1 çay kaşığı susam yağı
- 1 tatlı kaşığı soya sosu

Derisi ve kılçıkları alınmış levrek filetosunu ızgara edin. Sarımsak, acı kırmızı biber, şeker, balık sosu ve pirinç sirkesini karıştırın. Levrek filetonun üzerine dökün. Fransız taze fasulyesini haşlayın. Nar ekşisi, tuz, susam yağı, soya sosu ile levreğin yanında servis edin. Arzu ettiğiniz gibi süsleyebilirsiniz.