



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU LEVREK

Malzemeler:

1 kilo levrek fileto

Kızartmak için zeytinyağı

Sos için:

30 gram tereyağı

3 çorba kaşığı un

25 su bardağı su

2 çorba kaşığı kapari

100 gram süt kreması

2 adet yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Sos için tencerede tereyağını eritip un karıştırarak kavurun. Suyu azar azar ilave edip hızlı hızlı karıştırın. Bir kaptaki kremayla yumurta sarısını çırpıp karışımı unlu malzemeye ekleyin. Kapari ve tuzu ekleyip 5 dakika daha kaynatın. Tencereyi ocaktan alın. Levrek filetolarını ikiye kesin. Zeytinyağında kızartıp güvece alın. Üzerine hazırladığınız sosu döküp 180 dereceye ayarlanmış fırında 15 dakika süreyle pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Arzu ederseniz üzerine bir fincan eski kaşar rendesi serpebilirsiniz.