



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU LEVREK

- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 8 adet levrek filetosu (75'er gramlık)
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1,5 su bardağı beyaz balık sosu
- 1 tatlı kaşığı çok ince kıyılmış soğan
- 1 çorba kaşığı Hollandez
- 2 kahve fincanı sirke
- 1 çorba kaşığı vurulmuş krema

- 1) Küçük bir tencereyi ateşe koyup hafif kızdırınız. Sonra yağı ve balıkları, soğanı koyup 1 dakika alt ve üstünü sote yapınız ve tuzunu ve sirkeyi ilâve edip kapağını kapatarak ağır ateşte 5 dakika pişiriniz.
- 2) Paletle dikkatlice balıkları servis yapacağınız bir güvece çıkarınız. Balıkların kalan suyunun yarısını kaynatarak çektiyip balık sosunu ilâve ediniz. İyice karıştırıp bir defa kaynattıktan sonra başka bir kaba tamamen süzdürünüz.
- 3) Sonra karıştırarak Sos Hollandez ve Krema'yı ilâve edip hemen balıkların üzerine dökerek servis yapınız.

Not: Her porsiyona, börek hamurundan ay biçimi küçük parça kesip pişirip, servis yaparken 2'şer adet ilâve ederseniz daha güzel olur.