



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİN SOSLU ÇEMENLİ LEVREK

80 gram fileto deniz levreği

40 gram çemen

40 gram kuşkonmaz

20 ml üzüm sirkesi

5 ml Sızma Zeytinyağı

Sosu İçin:

20 gram tahin

20 gram yoğurt

2 gram nane

2 gram sumak

Fileto deniz levreğini çemen ile çepeçevre sarın. 4 derecedeki buzdolabında beş gün boyunca bekletin. Tahin, yoğurt, nane ve sumakı karıştırarak sos haline getirin. Kuşkonmazları üzüm sirkesi ve zeytinyağı ile tavada sote edin. Marine ettiğiniz levrek filetoyu bıçakla ince dilimler halinde kesin. Tahinli sosu fırça yardımıyla tabağa sürün. Levrek dilimlerini tabağa alın ve üzerlerine yine fırça yardımıyla kalan sosu sürün. Son olarak sotelenmiş kuşkonmazları tabağa alarak servis yapın.