



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE OT SOSUNDA LEVREK (BELÇİKA)

4 kiřilik
800 gram levrek
1 adet avokado
Yarım kereviz
Yarım elma
1 yaprak yeřil salata
150 gram brokoli
1 tutam dereotu
4 dal fesleęen
1/4 demet maydanoz
4-5 yaprak roka
1 adet domates
300 gram mayonez
Yarım fincan limon suyu
Tereyaęı
Tuz
Karabiber

Fesleęen, maydanoz, dereotu ve rokayı ayıklayıp, yıkayın. Kaynar suya atıp, 1 dakika haşlayın. ıkarıp, suyunu süzün. Blendera koyun. Püre haline getirin. Mayonezin yarısıyla birlikte karıştırın. Limon suyu, tuz ve karabiberle tatlandırın. Ayıklanmış levrek dilimlerini tereyağında kızartın. Başka bir kabin içine küp küp kesilmiş sebzeleri koyun. Tuz ve karabiber ekin. Kalan mayonezle karıştırın. Son olarak önceden hazırladığınız yeşil sosu tabağa dökün. Ortasına sebzeleri koyun. Kenarına levrekleri dizdikten sonra servis yapın.