



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞLI LEVREK

1000 gram levrek
500 gram sarı patates (4 baş)

1 baş soğan

1/2 demet kereviz yaprağı

8 bardak su

ÜSTÜNE:

125 gram tereyağı (2 kahve fincanı)

1/2 demet maydanoz

1 adet limon (garnitür olarak)

1 Orta büyüklükte bir tencereye; 8 bardak su, kabukları soyulmuş ve dörde bölünmüş 1 baş soğan, yarım demet kereviz yaprağı, 1 çorba kaşığı tuz ile iyice yıkanmış, fakat kabukları soyulmamış 4 büyükçe patates koyarak, kapağı kapatılmış olarak tencereyi ateşe oturtmalı ve patatesler yumuşak bir hal alınca kadar haşlamalı, sonra da patatesleri tencereden çıkararak ılımya bırakmalıdır.

2 Sonra bu tencereye; pulları kazınmış, iç ve kulak denilen solungaçları temizlenmiş, yıkanmış ve enliğine doğru 6 eşit tekerlek kesilmiş 1 kg. ağırlığında 1 adet levrek ilâve ederek, kapağını kapatmalı, kuvvetlice ateşte balığı ancak 20 - 25 dakika arasında haşlamalıdır.

3 Sonra haşlamış olduğumuz balığı, bir delikli kepçe ile tabağa alarak etrafına, kabukları soyulmuş ve ortalarından ikiye kesilmiş patatesleri yerleştirmeli, üstlerine de, içine yarım demet kıyılmış maydanoz karıştırılmış 2 kahve fincanı da sıcak tereyağını gezdirmeli ve yanında dörde bölünmüş limon olduğu halde balığı servis yapmalıdır.