



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI LEVREK YAVRUSU

250 gram balık
1 adet domates
1 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı
Yeteri kadar tuz ve maydanoz yaprağı
1 çorba kaşığı un .
Yarım limon

Pişireceğimiz kap içine tereyağı konur. Temizlenmiş, tuzlanmış balık hafif una bulanarak tavanın içine atılır. Orta ateşli fırına sürülür. Arasına bir kaşıkla yağ balığın üzerine gezdirilir. Balığın üzerine ince halka kesilmiş limon, maydanoz konur ve yeteri kadar limon sıkılır. Böylece balık on dakika pişmiş olur. Eğer fırın bulunmazsa ağır ateşte balık arasıra çevrilerek ve üzerine bir kaşıkla yağ gezdirilerek pişirilir. Mevsimi ise kabuğu ve çekirdeği çıkmış, kesilmiş domates konduğu gibi, patates haşlaması ile servis edilir.