



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TUZDA LEVREK

kaya tuzuna, iki yumurtanın akını ilave ederek hamur kıvamına gelinceye kadar su ilave ederek karıştırıyoruz. Sadace içi temizlenmiş olan 1 kg.lık levreğin içine beş-altı karab,ber tanesini yerleştirdikten sonra, hamur halindeki tuz karışımını balık hava almayacak şekilde üzerine kalın bir tabaka halinde yapıştırdıktan sonra tepsiye yerleştirip fırına atıyoruz. Orta sıcaklıkta 30 dakika kadar pişmeden sonra balık hazır. Not: Balığın pulları temizlenmeyecek ve pişmeden sonra tuz tabakası çekiç ve keski ile kırılacak, tabakadan ayrılan balık servis yapılacak.
