



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLANMIŞ FÜME LEVREK FİLETO

- 4 adet levrek fileto
- 1 kg kaya tuzu
- 3-4 adet defne yaprağı
- 1 baş sarımsak
- 1 adet avokado
- 1 adet kırmızı soğan
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet limonun suyu
- 2 adet domates
- 2 adet kırmızı dolmalık biber
- 2 çorba kaşığı bal

Levrek füme için levreğin pullarını kazıyın ve fileto çıkarın. 1 kg kaya tuzunu, 3-4 adet defne yaprağını ve bir baş sarımsağı blendırdan geçirin. Levrek filetoların üzerini bu karışımla iyice kaplayın. Buzdolabında 2 gün bekletin. Daha sonra filetoları çengellere asıp, güneş görmeyen, oldukça serin ve hava sirkülasyonunun olduğu bir yerde asılı bir şekilde 12 gün bekletin. Hava sıcaklığının sabit kalmasına çok dikkat edin. Bu süreden sonra avokadonun kabuklarını soyup, iri doğrayın, ince kıyılmış kırmızı soğanı, zeytinyağını ve limon suyunu ilave ederek, salata şeklinde hazırlayın. Kırmızı dolmalık biberleri ve domatesleri közledikten sonra kabuklarını soyun. Bal ilavesiyle birlikte 10 dakika kısık ateşte pişirin. Blendırdan geçirip, püre haline getirin. Füme pişirdiğiniz levrek filetoları, yanında salata ve sosla birlikte servis yapın.