



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YERELMALI LEVREK

Yarım kg yerelması
2 çorba kaşığı sıvıyağ
15 adet arpacık soğan
1 adet orta boy havuç
1 adet orta boy patates
2 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı un
1 adet limonun suyu
1 adet büyük levrek
Yarım demet maydanoz
Tuz, karabiber

Sıvıyağı geniş bir tavaya alıp üzerine soğanları ekleyin ve 2-3 dakika sote edin. Doğranmış havucu ve yerelmalarını ilave edip 5 dakika birlikte sote edin. Patates ve sivri biberi de ekleyin. Tuz, karabiber ve limon suyunu katıp pişmeye bırakın. Birkaç dakika sonra, içine un serptiğiniz büyük boy bir pişirme torbasına sebzeli harcın yarısını koyun. Poşeti fırın tepsisine yerleştirin. Ayıklanmış levreği içine koyup kalan malzemeyi üzerine ekleyin. Poşetin ağzını kapatıp üzerine birkaç delik açın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 35 dakika pişirin. Kiyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın.