



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA LEVREK

1 adet levrek (temizlenmiş)
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 limon (ince dilimlenmiş)
3 diş sarımsak (isteğe bağlı, doğranmış)
Damak tadınıza göre tuz, karabiber ve toz pul biber
Taze biberiye veya maydanoz (üzerini süslemek için)

Levreği bir kaba alıp iyice yıkadıktan sonra suyunu süzün. Ardından balığın iç ve dış kısmını tuz ve karabiberle iyice ovun. Bu aşamada sosunu yapabilirsiniz. Bir kase alın ve zeytinyağını, limon suyunu, doğranmış sarımsağı, tuzu, karabiberi ve pul biberi karıştırın. Levreğinizi hazırladığınız sosun içine koyun. Eğer bütün olarak pişirecekseniz, balığın içine de bu sosu sürebilirsiniz.

Buzdolabında en az yarım saat kadar marine edin. Marine olan levreğinizi çıkartıp yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine yerleştirin ve üzerine kalan sosu dökün. Fırında kontrollü bir şekilde 30-40 dakika kadar pişirin. Balığın eti beyazlayıp kolayca ayrıldığında pişmiş hale gelir, pişen levreğinizi fırından çıkartıp maydanozla süsleyerek servis edebilirsiniz. Afiyet olsun!

