



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ADA LEVREĞİ

Malzeme:

500 gramlık 2 adet levrek

1 adet soğan

1 diş sarımsak

4 adet domates

3 dal Dere otu

1 tutam taze kekik

4 çorba kaşığı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı

10 gram Teremyağ

tuz, karabiber

1 tutam tarhun

Domatesleri yıkayıp rendeleyin. Soğan ve sarımsağı soyup kıyın ve zeytinyağında kavurun. Rendelenmiş domatesleri ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Kıyılmış dereotu, tuz, karabiber ve tarhununu ekleyip karıştırın. Ocaktan alın. Levrekleri fileto kesip kılçıklarını ayırın. Rulo şeklinde sarıp açılmaması için bir kurdanla sabitleyin. Büyük bir güvecin ortasına rulo şeklinde sardığınız levrek filetoları dizin. Her bir filetonun üzerine bir parça Teremyağ yerleştirip domates sosunu da etrafına dökün. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında yarım saat pişirip fırından alın. Taze kekik ile süsleyerek sıcak servis yapın.

---