



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANNE KALBI

Ayten Saner - Kocaeli

Malzemeler:

150 g levrek

1 yaprak Feast Milföy

2 tabak kuru domates

5 tabak kayın mantarı

1 tabak adaçayı

1 bardak domates suyu

1 paket Feast Enginar

Tuz karabiber

Hazırlanışı:

Kızgın tavaya levrek balığını alalım. Tuz ve karabiber ekleyelim, biraz kızartalım. Kızaran balığı milföyün içine saralım ve fırınlatalım. Tavaya küçük doğranmış kayın mantarlarını, adaçayını, kurutulmuş domatesi ekleyelim. Domates sosunu da ekleyip ocakta alalım. Tabağa sosu koyalım ve üzerine milföylü balığı alıp enginarla servis edelim.