



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ LEVREK FİLETOSU

MALZEMESİ: 150 gram badem, 150'şer gramlık dört dilim levrek, tuz, yarım limonun suyu, 1 tatlı kaşığı un, 2 kahve fincanı rafine yağ, 1 çorba kaşığı tereyağı, 1 limonun suyu, 4 dilim halka halka kesilmiş limon, 1 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz.

Bademleri kaynar suda 1 dakika kaynatıp kabuklarını soyun; ardından boylamasına ince dilimleyip bir tepside fırına verip sararınca alın. Limonladığınız levrek dilimlerini hafifçe una buladıktan sonra kızgın rafine yağda her iki tarafını dörde dakika pişirin. Servis tabağına alınca tavaya tereyağını koyup bademleri bir 1 dakika çevirin, limonu da katarak balıkların üzerine dökün. Maydanozu ve tuzunu serpin.
