



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI BALIK

MALZEMELER

2 adet levrek(küçük boy-yaklaşık 300 gram/adet)

3 adet soğan (orta boy)

2.5 fincan zeytinyağı

½ bardak limon suyu

1 demet maydanoz

5 diş sarımsak

1 su bardağı tahin

1 su bardağı dövülmüş ceviz içi

Tuz

Karabiber

Yeni bahar

Tarçın

YAPILIŞ TARİFİ

Levreklerin üstünü çiziniz, içini ve üstünü limonlayıp, tuzlayıp 15 dakika kadar oda sıcaklığında bekletin. Bilahare levrekleri yağlanmış tepsiye dizip 160-180 dereceye ayarlanmış fırında 20 dakika pişirin. Sonra balıkların derisini ve kılçıklarını ayıplayıp çok küçük parçalara doğrayın.

Çok ince doğranmış soğanları yağda kavurun (yakmayın). İnce doğranmış maydanoz ile ince dövülmüş sarımsağı ilave edip kavurmaya devam edin.Kavrulmuş karışıma limon suyu, tahin, dövülmüş ceviz, karabiber, bolca yenibahar ve kararınca tuz ilave edin. Karışımı bir kaba alıp balık etini ilave edin ve iyice karıştırın. Düz tabaklara balık şekli vererek yerleştirin.

Soğuk servis yapılır.