



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA YUFKASINDA KREMALI LEVREK

- 1 adet levrek balığı fileto
- 2 adet soğan
- 50 gram beyaz etli balık
- 50 gram krema
- 4 yaprak hazır baklava hamuru
- 15 gram margarin
- 2 çorba kaşığı Sızma Zeytinyağı
- 1 adet yumurta

Filetoyu geniş bir tavada margarin ile her iki tarafını kızartın. Beyaz balık eti ve kremayı mutfak robotunda macun kıvamında ezin. Soğanları soyup piyazlık doğrayın ve zeytinyağı ile ayrı bir tavada sote edin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Baklava hamurlarını un serpilmiş tezgaha yayın. Üzerine sırasıyla balık macununun yarısını sürün, levrek filetoyu yerleştirin, sotelenmiş soğanı serpiştirin ve en son olarak da kalan macunu sürün. Hamuru özenle rulo şeklinde sarın. Üzerine fırça yardımıyla yumurta sarısından sürün. 180 dereceli fırında 12 dakika pişirin. Fırından alın. İsteğe göre kaşık salatası, zeytinyağı ile marine edilmiş roka yapraklarıyla süsleyin. Servis yapın.