



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA HAMURUNDA LEVREK

4 adet levrek fileto
3 adet kuru soğan
200 gr beyaz balık eti
200 gr krema
16 yaprak baklava hamuru
3 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Levrekleri tavada pişirin ve soğumaya bırakın.

Soğanları piyazlık doğrayın ve kızdırılmış tereyağında soteleyin ve soğumaya bırakın.

Beyaz balık eti ve kremayı rondoda çekip balık macununu yapın.

Baklava hamurunu tezgaha serin. Üzerine balık macunu sürün, levrek filetosunu koyun. Filetonun üzerine soğan sotesini ekleyin ve tekrar balık macunu sürüp baklava hamuruyla kapatınız.

Yağlanmış bir fırın kabında 180 derecede üzeri kızarana kadar pişiriniz.