



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAKLAVA YUFKASINDA LEVREK

4 yaprak baklavalık yufka  
1 levrek  
2 soğan  
2 defne yaprağı  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 yumurta sarısı  
tuz  
karabiber  
zeytinyağı

Soğanları soteleyin. İki baklava yufkasını dikdörtgen şekilde kesin. Yufkanın altına soğandan koyun. Üzerine bir parça balık filetosunu yatırın. Üzerine tekrar soğan ve defne yaprağı koyun. Tuz ,karabiber ekleyip yufkayı kenarına yumurta sarısı sürerek kapatın.Üzerine erimiş tereyağı veya sıvıyağ koyun.