



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAĞI PÜRELİ LEVREK IZGARA

- 4 kişilik
- 4 adet levrek fileto
- 200 gram balkabağı
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan
- 2 çorba kaşığı krema
- 1 adet taze soğan
- 50 gram salamura hamsi balığı
- 1 adet kırmızı dolmalık biber
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 4 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Levrek filetoları ızgarada pişirin. Balkabağının kabuklarını soyup, zeytinyağı ve rendelenmiş soğanla birlikte yumuşayana dek pişirin. Kremayı da ekledikten sonra püre haline getirin. Salamura hamsi balıklarını ince kıyılmış taze soğanla karıştırarak, salata hazırlayın. Kırmızı dolmalık biberi zeytinyağı ile soteledikten sonra blendırdan geçirip, sos haline getirin. Parmesan peynirini küçük yuvarlaklar olacak şekilde tavada kızartın. Servis tabağına levrek filetoyu yerleştirin. Tabağın bir kenarına yuvarlak parmesan peynirini, üzerine ise hamsi salatasını koyun. Dilerseniz tuz, karabiber ve kırmızı pul biber ile tatlandırın. Kırmızı biber sosu ve balkabağı pür esiyle birlikte servis yapın.