



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BEYAZ SOSLU LEVREK

<https://www.sabah.com.tr>

Balık Suyu İçin:

Levreğin yüzgeçleri kesilmiş kemikleri

1 adet havuç

1 adet soğan

1 diş sarımsak

Bir kaç maydanoz sapı

1 adet defne yaprağı

1 çay kaşığı tane karabiber

Buğulama için:

3 adet levreğin filetosu (6 parça)

400 gr. kültür mantarı

1 adet soğan

3 adet sivri biber

2 diş sarımsak

100 ml. krema (1 kutunun yarısı)

1 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı un

1 adet defne yaprağı

Balık suyu için kemikleri soğuk suda yıkayın. Orta boy bir tencereye tüm malzemeleri alıp tamamını soğuk su ile doldurun. Kaynama noktasına getirin ve ara ara köpüğünü alıp, en kısık ateşte kapağı açık bir saat pişirin. Hazır olunca süzgeç veya tülbent yardımı ile süzüp kenara alın. Uzun ince doğranmış soğanları zeytinyağı ve tereyağında kavurun. Doğranmış mantarları ilave edin. Sıra ile iri doğranmış biber ve sarımsak ekleyin. Un ilavesi yapıp bir iki dakika kavurun. Balık suyundan 3-4 kepçe ilave edip karıştırın. Defne yaprağı tuz, karabiber, bir çimdik şeker de ilave edin. 10 dakika kapağı kapalı kısık ateşte kaynatın. Kremayı bir kaba alın ve içine sıcak balık sulu sostan bir kaç kaşık alıp karıştırın. Bu karışımı tencereye aktarın. 3'e bölünmüş, tuz ve karabiber ile lezzetlendirilmiş levrekleri üzerine dizin ve kısık ateşte kapağı açık 10-12 dakika pişirin. Ara ara sosu üstüne dökün.