



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUHARDA LEVREK

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

- 1 adet levrek
- 1 adet kırmızıbiber
- 1 adet havuç
- 3 yaprak karalahana
- 2 dal taze soğan
- 1 adet domates
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet limon
- 2 diş sarımsak
- 3 adet defneyaprağı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- Fesleğen
- Renkli yenilebilir çiçek
- Mısır ekmeği için:
- 4 su bardağı mısır unu
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı

Levreği fileto haline getiriyoruz. Balığın kafasını ve kemiğini tencerenin tabanına yerleştiriyoruz. Üstüne doğradığımız soğanları ekleyerek üzerine tel süzgeci sabitliyoruz. Süzgecin üzerine levrek, kopya biber, havuç, taze soğan, karalahana, fesleğen, sarımsak, domates, limon suyu, tereyağı, tuz, karabiber, zeytinyağı ve kaynamış suyu ekleyerek 15 dakika buharda pişiriyoruz.

Mısır ununa yumurta, zeytinyağı, tuz ve su ekleyerek yoğuruyoruz. Yoğurduğumuz hamura şekil vererek tavada pişiriyoruz. Bütün malzemeleri tabaklıyoruz ve tencerede kalan balık suyunu levreğin üzerine gezdirerek servis ediyoruz.



