



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CENEVİZ USULU LEVREK

8 adet kılçıksız levrek filato
4 ay kaşığı karabiber
2 ay kaşığı tuz
3 orba kaşığı un
100 gr. badem
1 adet limon
sıvıyağ
2 orba kaşığı krema

Levrek filetoları tuzlayıp karabiberleyin, oda sıcaklığında 20 dakika kadar bekletin. Önce una sonra yumurtaya bulayıp kızgın sıvıyağda kızartın. Ayrı bir tavada dövölmüş bademleri kavurun. İçine limon suyu ve kremayı ilave edin. 10 dakika kadar kaynatın ve bu karışımı levreklerin üzerine dökerek servis yapın.

Saygılar
