



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEK TURŞU SOSLU LEVREK FİLETO

Levrek fileto için:

4 Adet deri ve kılçıkları temizlenmiş 150 gr'lık levrek filetosu

4 Çorba Kaşığı rende parmesan

2 Çorba Kaşığı un

6 Çorba Kaşığı zeytinyağı

2 Adet yumurtanın akı

1 Diş ezilmiş sarımsak

4 Dal taze kekik

8 Adet küçük taze patates

1/4 Tatlı Kaşığı tuz

1/4 Tatlı Kaşığı toz

Roka salatası için:

1 Bağ ayıklanmış roka

1 Adet orta boy domates

1 Adet kırmızı kuru soğan, soyulmuş yarım piyaz doğranmış

1/2 Tatlı Kaşığı tuz

1/2 Tatlı Kaşığı toz karabiber

2 Çorba Kaşığı zeytinyağı

1 Adet limonun suyu

Çilek turşusu için:

1 L su

1 Çay Kaşığı tuz

1 Kahve Fincanı üzüm sirkesi

1 kg sert çilek, mümkünse pempe ham

4 Diş sarımsak

Arzuya göre çeşitli baharatlar

Çilek turşusunu iki gün önceden hazırlayalım. Bunun için suyu ocakta ılıttıktan sonra altını kapatıp tuz ve sirke, dövülmüş sarımsak ve isteğe göre karabiber ve kırmızı biber ilave edelim. Su iyice soğuyunca ayıklayıp yıkadığımız çileklerin üzerine ekleyelim. Mikserle iyice çırpıttıktan sonra bir kavanozda ağzı kapalı şekilde iki gün bekletelim.

Taze patatesleri orta ateşte 14 dakika haşlayalım. Balıkları en az 2 saat önceden tuz, biber, sarımsak ve zeytinyağıyla marine ettikten sonra buzdolabına alalım. Parmesan, un ve ince doğranmış kekiği karıştıralım. Fileto levreklerin sadece deri kısmını önce yumurta akına, sonra da parmesanlı harca buladıktan sonra kenara alalım.

Roka salatası için tüm malzemeleri yıkayıp kuruladıktan sonra, servis sırasında ince tütün gibi kıyalım. Tuz, biber, zeytinyağı ve limonla tatlandırdıktan sonra kenara alalım.

Permesana bulanmış levrek filetoları zeytinyağında tavada kızarttıktan sonra servis tabağına alalım. Haşlanmış patatesi tuz ve biberle tatlandırıp, tavada ısıttıktan sonra balığın yanına yerleştirelim. Roka salatası ve çilek turşusuyla süsledikten sonra servis yapalım.



© lezzetler.com tarif no:112560 • adı:Çilek Turşu Soslu Levrek Fileto • gönderen:Göksen • indirme tarihi:02.04.2025 - 11:52