



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA SAKIZI LEVREK

- 1 kg levrek
- 1 parça damla sakızı
- 4 adet çarliston biber
- 2 diş sarımsak
- 4 adet domates
- 10 adet kültür mantarı
- 50 gr margarin
- 3 - 4 dal maydanoz
- Yarım çay bardağı domates suyu
- 1 çay kaşığı tane karabiber
- 3 adet defneyaprağı
- Tuz
- Karabiber
- Yarım çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 yemek kaşığı krema
- 2 su bardağı su
- 50 gr kaşar peyniri

Orta boy bir tencereye yağı, ince kıyılmış biber, kıyılmış sarımsak, ufak doğranmış mantar ve tane karabiberi alıp orta ateşte kavurun. Domatesi ufak doğrayın, domates suyu ve suyu tencereye ilave edin. Pul biber, tuz ve karabiberle tatlandırın. Damla sakızı ve ayıklanmış levrek balığını da ilave edip kısık ateşte 20 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan almadan krema ilave edip karıştırın. Üzerine ince kıyılmış maydanoz serpin. Fırın kabına aktarın ve üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip fırında 5 dakika daha pişirip servis yapın.