



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU LEVREK

- 2 Adet Levrek
- 2 Adet Domates
- 3 Diş Sarımsak
- 1/2 Adet Limon
- 1/2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1/2 Çay Kaşığı Karabiber

Levrekleri fileto olarak hazırlayalım (veya balıkçıdan bu şekilde alalım.) Sarımsakları ince ince doğrayıp tepsinin altına yayalım. Levrek filetoları sarımsakların üzerine yerleştirelim. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayalım ve filetoların üzerine koyalım. Limonları da halka halka doğrayıp tepsiye yerleştirelim. Balıkların üzerine tuz ve karabiber serpeyim. Sıvıyağı ve küçük parçalara böldüğümüz tereyağını da ilave edip önceden ısıtılmış fırında pişirelim.

