



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK SOSLU LEVREK

MALZEMELER

1 adet Levrek
3 dilim tam buğday unlu ekmeK
2 büyük sosan
3 yemek kaşığı margarin
Maydanoz, domates

YAPILIŞI

Balığın başını ve kuyruğunu kesip, 1 soğan, tuz, karabiber ve biraz sirke ile kaynatın. EkmeK, soğan, maydanoz, margarin, tuz, karabiber robotta keserek karıştırın. Haslanmış balık suyunu fırın kabına alın. Balığın iç kısmından kılıcığını alın ve iç kısmını tuzlayıp fırın kabına alın. Domatesleri halka kesip balığın etrafına sıralayın. Balığın üzerine sosu dökün. Sıkıca yapıştırarak ve üzerini düzleyerek, önceden ısıtılmış fırında 20 dk. pişirin. Maydanoz ve limon dilimiyle süsleyip servis yapın.