



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ENGİNAR SOSLU LEVREK FLETOSU

2 adet Isevrek fletosu  
1 adet orta boy soğan  
1 adet enginar  
Yarım kırmızı biber  
1 diş sarımsak  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı tuz  
1 su bardağı su

Enginar temizlenir, göbek haline getirilir. Bir tencereye su, soğan, kırmızı biber ve enginar konur. Bütün malzeme yumuşayana kadar haşlanır. Daha sonra blenderden geçirek püre yapılır. Tavaya zeytinyağı ve ezilmiş sarımsak konur. Birkaç tur çevirdikten sonra püre ve tuz eklenir. Bir taşım kaynatılır ve ateşten alınır. Izgarada pişen levrekler servis tabağına alınır. Üzerine sos gezdirilir.