



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI LEVREK

- 4 adet orta boy enginar
- 6 parça el kadar çıkarılmış levrek filetosu
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- Sos için:
 - 5 yemek kaşığı mayonez
 - 1 su bardağı ılık su
 - 4 yemek kaşığı çok ince kıyılmış maydanoz
 - 1 çay kaşığı tuz
 - 1 çay kaşığı karabiber
 - 1 adet limonun suyu

Önce bir teflon tavaya sıvı yağı koyun ve birer parmak kalınlığında dilimlediğiniz enginarları çevirerek iyice kızartın. Kızaran enginarları delikli kepçeyle süzdürerek alın ve bir servis tabağına yerleştirin. Aynı yağda levrek filetoalarını önlü arkalı kızartın. Kızaran levrekleri kızarmış enginarların üzerine sıra sıra dizin. Öte yandan sos için mutfak blender'a mayonez, su, maydanoz, limon suyu, tuz ve karabiberi ekleyip, 1-2 dakika çekin. Bu sosu balıkların üzerine gezdirerek servise sunun.

