



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ENGİNARLI LEVREK

### MALZEMELER

2 adet soğan  
10 adet enginar  
2 adet kesme seker  
1 adet limonun suyu  
1 adet levrek  
1 çay bardagi sivi yağ  
Yarım demet kıyılmış dereotu  
Tuz, Karabiber

### YAPILIŞ TARİFİ

Soğanları dörde bölün. Tencereye koyun. Üzerlerine enginarları, 2 adet kesme seker ve tuz koyup kısık ateste pisirin. Balığı limonlu su ve karabiber ile bir gece dolapta bekletin. Ertesi gün hafifçe haslayın. Blendirdan geçirin. Enginarların ortalarına koyun. Dereotuyla süsleyip servis yapın.

---