



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ESMER PİRİNÇLİ LEVREK

<https://www.elele.com.tr>

180 g levrek fileto
75 g esmer kepekli pirinç
1 adet küçük soğan
50 g soya filizi
1 adet chili biber
1 kaşık sızma zeytinyağı
Tuz

Pirinçleri haşlayıp soğutun. Levreği tuzlayın ve önce deri kısmı tavaya gelecek şekilde her iki tarafını pişirin. Başka bir tavaya sırasıyla; soğan, chili ve soya filizlerini ekleyerek soteleyin. Pirinçleri de ekleyerek sotelemeye devam edin, hazır olunca kenara alın.

