



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞEN SOSLU ÇITIR LEVREK

400 gr levrek balığı filetosu
1 adet enginar
1 adet büyük boy patates
30 gr keçi peyniri
30 gr siyah zeytin
15 gr çiroz
1 adet domates
2 yemek kaşığı çiğ krema
2 yemek kaşığı tereyağı
Sos için:
150 gr fesleğen
1 su bardağı zeytinyağı

Enginar küresini hazırlamak için kabukları ayıklanmış enginarı 20 dakika haşlayın. Siyah zeytin, keçi peyniri, çiroz ve domatesi ince ince doğrayın ve bir kabın içerisinde karıştırın. Hazırladığınız karışımı enginarın üzerine koyun. Patatesi haşlayın. Çiğ kremayı ekleyerek püre haline getirin. Püreyle enginarın etrafını tamamen kapatıp küre şekline sokun ve önceden 180 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Levrek filetosunun deri kısmına çapraz çizikler atın. Tereyağını ısıttığınız teflon tavada levrek filetosunu deri kısmı altta kalacak şekilde ve kepçe yardımıyla yağı balığın üzerine dökerek 7 dakika pişirin. Sos için fesleğenleri sıcak suda 30 saniye haşladıktan sonra soğuk suyun içinde bekletin. Mikserde fesleğenleri ve zeytinyağını iyice çekin, servis tabağına levrek balığını ve enginar küresini yerleştirip üzerine sosu dökerek servis yapın.