



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA LEVREK

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 kilogram levrek
- 1 limon
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 3-4 adet adaçayı
- 1 tatlı kaşığı bal
- 1 tatlı kaşığı soya sosu
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber
- Yarım demet maydanoz
- 2 adet taze soğan
- 1 çay kaşığı tuz

Levreği bütün bir şekilde iyice yıkayıp bir kağıt havlu yardımıyla fazla sularını alın. Tepsinin üzerine fırın kağıdı yerleştirin ve bir sıra limon diliminin üzerine 10 santimetre uzunluğunda kesilmiş taze soğanları dizin. Balığı bu malzemenin üzerine yerleştirin, karnına adaçayı ve maydanozları koyun. Üzerine de soya sosu, bal, zeytinyağı ve tuz karışımını iyice sürün, tane karabiberleri de serpip kağıdı dört bir tarafından kapatıp bohça yapın. 200 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

