



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA LEVREK

4 adet levrek
2 adet soğan
3 adet domates
1 adet biber
100 gr kaşar peyniri
Tuz, karabiber, kırmızı biber, kekik, pul biber

Temizlenen levrekler yağlanmış tepsiye dizilir. İçerisine kaşar peyniri konur. Domates, biber ve soğan kuşbaşı doğranarak tepsiye yayılır. Levreklerin üzerine tuz, karabiber, k. biber, kekik ve pul biber serpilir. 200 derecedeki fırına konur. 30 dk kadar pişirilir. Fırından çıkarılıp sıcak servis yapılır.

[ML® İspanaklı Levrek Flato için tıklayın](#)