



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MANTARLI LEVREK

- 1 adet levrek (ayıklanmış, pulları temizlenmiş)
- 1 demet maydanoz
- 1 adet orta boy soğan
- 1 adet limon
- 7 adet mantar
- 2 çorba kaşığı margarin
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber
- Yarım litre su

Fırın kabının içine, iyice yıkadığınız maydanozun tamamını, sapları ile birlikte yayın. Levreği yıkadıktan sonra, mümkünse başı ve kuyruğunu kesmeden maydanozların üzerine yatırın. Elinize tuz ve karabiber alıp, balığın yarık kısmından içeri sürün. Mantarları bütün olarak balığın etrafına dizin. Limon ve soğanı halka halinde doğrayıp, balığın üzerini dilediğiniz gibi süsleyin. Suyu ve margarin ekleyin ve 190 derece fırında pişmeye bırakın. 30 dakika sonra, ince uçlu bir bıçak yardımı ile balığın pişip pişmediğini kontrol edin. Sıcak servis yapın.

