



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PORTAKALLI LEVREK

1 baş kuru soğan
1 kg deniz levreği
2-3 orta boy domates
Yarım portakal
100 ml krema
Tuz

Levreği ayıklatıp mümkünse fileto yaptırın, dört parmak eninde parçalara bölün. Yıkayıp tuzlayın. Bir borcamı margarini katı iken sürterek hafif yağlayın. Soğanı piyazlık ince doğrayın. Borcamı soğanla kaplayın. üzerine levrekleri dizin. kremayı ve yarım portakalın suyunu üzerine gezdirin. Domatesi tavla zarı şeklinde doğrayıp üzerine döşeyin. Borcamı yağlı kağıtla kapatıp önceden ısıtılmış 210 derecede 35-40 dk. pişirin.

Not: Levrek beyaz etli, kokusuz, yağsız, balık sevmeyenlerin bile seveceği şahane bir balıktır.



Fotoğraf "zahhra" tarafından gönderildi. 02.09.2020