



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FIRINLANMIŞ LEVREK

Alelusûl temizlenmiş ve uzun uzun şekillerde kesilmiş levrek parçaları bir tabakta hazırlandıktan sonra, kenarlı bir tepsi içine birkaç baş soğanı ince çentmeli ve havuçları da, halka halka keserek koymalıdır. Tabaktaki levrek porsiyonlarını da alarak, birer birer ve uygun aralıklarla tepsiye dizmelidir. Maydanozları da kökleriyle birlikte doğramalıdır. Tuzunu ve biberini de ekmelidir. Bir miktar zeytinyağı ve limon suyu. Bu hazırlıklar tamam olunca, fırına verip pişme kıvamını beklemelidir.

Not: Fırınlanmış levrek daha ziyade soğuk olarak yenilir.