



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE LEVREK

Malzemeler:

- 1 adet levrek
- 2 adet kuru soğan
- 2 adet iri domates
- 8-10 dal maydanoz
- 1 adet defne yaprağı
- Yarım limon
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Soğan yarım ay şeklinde doğranır. Tavaya zeytinyağı konur, ısınınca soğan atılır, şeffaflaşana kadar kavrulur. Orta büyüklükteki toprak güvecin dibine kavrulan soğanın yarısı konur. Üzerine sırasıyla temizlenmiş levrek, halka doğranmış domates, bütün maydanoz dalları, halka doğranmış limon, kalan kavrulmuş soğan ve defne yaprağı üst üste yerleştirilir. En üste tuz serpilir. Güvecin kapağı kapatılır. Önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir. 40-45 dakika pişirilir.
