



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜVEÇTE LEVREK

1 adet levrek balığı  
250 gr mantar  
2 orta boy soğan  
1 orta boy patates  
1 orta boy havuç  
1 orta boy domates  
1 orta boy limon  
3 dal defne yaprağı  
6 diş sarımsak  
1 çay bardağı sıvıyağ  
2 fiske tuz  
2 fiske karabiber

Balığı alırken ayıklatıp 2 cm eninde yuvarlak dilimler kestirelim. Mantarları ince uzun dilimleyelim. Soğanı piyaz doğrayalım. Havuç ve domatesleri küçük kupler halinde doğrayalım. Sebzeleri bir kaptaki birleştirip tuz, karabiber ve sıvıyağ ekleyerek karıştıralım ve yağlanmış güveci fırın kabına yayalım. Balık dilimlerini yıkayıp suyunu süzerek arkalı onlu tuz ve karabiber serpeлим, sebzelerin üzerine yerleştirelim. Aralarına limon dilimlerini ve defne yapraklarını yerleştirelim. Fırın kabının üzerini alüminyum folyo ile kapatarak 200 derece fırında 15-20 dakika pişirelim. Sonra fırın kabının üzerinden alüminyum folyoyu alıp balığın ve sebzelerin üzerini hafif kızarana kadar tekrar pişirelim.

