



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE LEVREK

1 adet levrek fileto
Yarım limon
2 adet domates
1 adet yeşil biber
2 adet defne yaprağı
1 tutam maydanoz
1 çay kaşığı tuz
3 adet defne yaprağı
Az miktarda su
1 çorba kaşığı tereyağı

Güvecimizin altına kabuğu soyulmuş küp küp doğranmış domatesin yarısını, yeşil biberi koyuyoruz. Üzerine fileto levrek balığını koyuyoruz. Kalan domatesi, defne yaprağını, tuzunu, tereyağını, suyunu ve limon dilimini ilave edip 180 derece ısıtılmış fırında 25 dakika pişiriyoruz. Maydanoz serpip servis ediyoruz.