



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HONG KONG LEVREK

<https://www.elele.com.tr>

200 gr levrek fileto
3 diş sarımsak
2 gr zencefil
2 dal yeşil soğan
Yarım adet soğan
1 halka doğranmış Jalapeno biberi
1 havuç
Bir tutam taze kişniş
100 ml soya sosu
60 ml pirinç sirkesi
50 gr tereyağı

Levreği tereyağı ile yağlayıp buharda pişirin. Diğer tarafta soya sosu, pirinç sirkesi ve tereyağını bir kapta ısıtın. Doğranmış soğanları, ince dilimlenmiş havuçları, biber, zencefil ve sarımsağı ısıttığınız karışım da wok tavada çevirin. Tabağa aldığınız sebze karışımının üzerine levrekleri yerleştirin. Taze kişniş yaprakları ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

