



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## İSPANYOL LEVREĞİ

1 kg ayıklanmış levrek  
2 su bardağı balık suyu  
2 ince dilimlenmiş soğan  
1 diş sarımsak  
1 defne yaprağı  
3 adet tane karabiber  
2 adet kereviz yaprağı  
2 çay kaşığı tuz  
1/2 limon

Balık suyunu geniş bir kaba boşaltın, soğan dilimlerini, sarımsak, defne yaprağı, biber, kereviz ve tuzu ilave edin. Bileşimi 10 dakika kaynatın. Limon ve levrek dilimlerini de katarak 12 dakika daha kaynatın. Ateşten alın, servis yapın.