



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK ÇEKİRDEKLİ LEVREK

- 3 çorba kaşığı kabuksuz kabak çekirdeği (kavrulmuş)
- 1 çorba kaşığı şam fıstığı (kavrulmuş)
- 1 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 1/2 bağ taze kişniş veya maydanoz
- 1 çay kaşığı tatlı biber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 3 çorba kaşığı tahin
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1/2 adet limon suyu
- 4 adet levrek filetosu
- 1 çay bardağı su

Kabak çekirdeği, şam fıstığı, sarımsak, kişniş ve baharatları mutfak rondosunda ufaltın. Ardından tahin ve yumuşak tereyağı limon suyunu karışıma ekleyerek bir kaç defa daha makinanın düğmesine basıp bırakın.

Makina çalışır durumdayken suyu yavaş bir şekilde ilave ederek mayonez kıvamına gelmesini bekleyin. Sosu tuz ve karabiberle lezzetlendirin.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve üzerine balık filetoalarını koyun.

Her bir filetonun üzerine 1 çorba kaşığı sos ilave ederek yayın.

Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika balıkları pişirin.

