



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAĞITTA LEVREK

Vedat Başaran

2 adet 17'er kg.lık levrek  
2 adet domates  
3 adet çarliston biber  
8 adet arpacık soğan  
4 diş sarmısak  
½ demet maydanoz  
Defne yaprağı  
1 adet limon  
1 adet yumurta  
100 gr. tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
Karabiber / Arzuya göre  
½ su bardağı zeytinyağı

Balıkların yüzgeçlerini ve sırt kısımlarını kesin. Bıçağı, yatay kullanarak, önce baş kısmından kuyruk kısmına doğru; sonra da başlarını ayırıp, bıçağı kılçığın hemen altından sokup fileto halinde kesin. Kalan kılçıkları ayıklayın. Filetoların her iki tarafına, karabiber ve tuz ekin. Çarliston biberleri, çekirdek yataklarını temizleyip, küçük parçalar halinde doğrayın. Arpacık soğanları, kök kısımlarını uçlarından keserek ayıklayın. sarmısakları, ince ince kıyın. Limonun kabuğunu kalın bir şekilde keserek, soyun ve halka halka doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyun. Çekirdeklerini çıkarın ve küp şeklinde kesin.

Tavaya, 3 yemek kaşığı zeytinyağı koyup kızdırın. Filetoların, önce dış, sonra iç kısımlarını hızlı bir şekilde tavlayın. Aynı tavaya, 100 gr. tereyağı koyup, sarmısak ve soğanları, 1 - 2 dakika çevirerek kavurun. Çarliston biberleri ilave edip 3 - 4 dakika pişirin. Domatesleri katın. Tuz, karabiber ekip 2 - 3 dakika daha pişirin. 40 cm x 40 cm ebadında ıslatılmış yağlı kağıdın tamamını, bir fırça yardımı ile zeytinyağı ile yağlayın. Levrek filetolarını, kağıdın ortasına istifleyin. Hazırladığınız domatesli karışımı üstüne koyun. Birkaç parça maydanoz ile limon dilimlerini ve defne yaprağını da koyduktan sonra yağlı kağıdın kenarlarına yumurta akı sürün. Karşı köşelerini ortada birleştirip, uç kısmını hiç hava almayacak şekilde büküp kapatın. Sıcağa dayanıklı bir fırın tepsinde, önceden 200 C dereceye getirilmiş fırının orta rafında, 35 - 40 dakika pişirin.