



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAĞITTA LEVREK

200 gram fileto levrek  
5 adet mantar  
1 adet sivri biber  
1 adet domates  
2 dal maydanoz  
1 orba kaşığı tereyağı  
2 orba kaşığı krema  
1 ay kaşığı tuz

n hazırlık olarak domatesin kabuklarını soyun. Biberi ve domatesi iri iri doğrayın. Mantarları da ikiye kesin. Tencereye 1 orba kaşığı tereyağını alın. Biberi, domatesi ve mantarı yağda sote edin. Sebzeleri pişirdikten sonra alüminyum folyonun içine alın. Maydanozu ince ince doğrayın, alüminyum folyonun içine koyun. Üzerine tuz serptiğiniz fileto levreği ve 2 çorba kaşığı kremayı da folyonun içine ekleyin. Kenarlarını sıkıca kapatın. Orta ısıllı bir fırında yarım saat pişirin. Sıcak olarak servis yapın.