



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREMİTTE LEVREK

- 300 gramlık levrek
- 1 soğan
- 2 adet yeşil biber
- 8-10 adet ince dilimlenmiş limon
- 1 adet domates
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tutam maydanoz

Kiremit fırın kabınızı zeytinyağınız ile yağlayınız, ve piyazlık ince ince dilimlenmiş soğanlarınızı kabınızın içine yayınız.

İyice temizlenmiş olan levreğinzin iç kısmına bir iki dilim ince kesilmiş limon, bir tutam maydanoz ekleyerek kiremit kabınızdaki soğanların üzerine koyunuz. Bu aşamada karabiber ve tuz ile levreğinizi tatlandırabilirsiniz. Çekirdekleri çıkarılmış ve kabukları soyulmuş domateslerinizi ve yeşil biberlerinizi iri parçalar halinde kiremit kaptaki boş yerlere yerleştiriniz.

Elinizde kalan ince dilimlenmiş limonları balığınızın üzerine yerleştirin ve 200 derecelik fırında 20 dakika pişirin. Üzerine ince doğranmış maydanoz serperek servis edebilirsiniz.

Not: Kiremitte levreğe hazırlanma aşamasında isteğe göre ince dilimlenmiş mantar ilave edebilirsiniz.

