



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ LEVREK

www.miele.com.tr

400 gr. Ananas dilimleri (konserve)
1 kırmızı Biber
1 Muz, dilimlenmiş
600 gr. Levrek fileto
3 yemek kaşığı Limon suyu
40 gr. Tereyağı
125 ml Ananas suyu
Tuz
Şeker
Şili biberi
2 yemek kaşığı Köri
2 yemek kaşığı Sos kıvamlayıcı

Biberlerin sapını ve çekirdeklerini çıkarın, ince ince doğrayınız, balığı büyük parçalara kesiniz. Balık parçalarını bir kaba koyunuz, üstüne limon sıkınız. Ananas, yeşil biber, tereyağı, baharat ve sos koyulaştırıcı ekleyiniz ve iyice karıştırınız. Üstü kapalı olarak 850 Watt gücünde yakl. 5 dakika ve 450 Watt gücünde yakl. 12 dakika pişiriniz.