



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ PATLICANLI GÜL LEVREK

1 kavanoz Penguen Közlenmiş Patlıcan
4 adet levrek fileto
4 diş sarımsak
Zeytinyağı
Kaya tuzu
Karabiber
Salatası için:
Taze nane yaprakları
Kiraz domates
Limon suyu

Levrek filetoları tuz, karabiber ve zeytinyağı ile harmanlayın.
Levrek filetoları yuvarlayıp bir kürdan yada çöp şiş yardımı ile sabitleyin.
Fırın tepsisini yağlayıp levrekleri 180 derecede 20 dakika pişmeye bırakın.
Levrek pişerken sarımsakları ince ince kıyın.
Zeytinyağında Penguen Közlenmiş Patlıcanı ve sarımsağı soteleyin.
Patlıcanları servis tabağına alın.
Levrekler fırından çıkınca üzerindeki kürdanı yada çöp şişi çekip patlıcanların üzerine koyun.
Kiraz domates, nane yapraklarını limon suyu ile harmanlayıp levreklerin ortasına koyup servis edin.
