



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KARABİBER SOSLU AKDENİZ LEVREĞİ

4 adet Akdeniz Levreği
1 yemek kaşığı yağ
1 adet soğan
2 diş sarımsak
200 ml krema
Değirmen karabiber
Tuz

Akdeniz Levreğini bir tencere suda yaklaşık 14 dakika pişirin. Soğan ve sarımsakları yemeklik doğrayın. Tavadan yağ eritin. Soğan ve sarımsağı ekleyin. Soğanlar saydamlaşana kadar soteleyin. Kremayı ilave edin. Karabiber ve tuz ile tatlandırın. Bir iki taşım kaynadıktan sonra ocaktan alın. Pişen balıkları paketinden çıkarıp servis tabağına alın sos ile servis yapın.

