



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUŞKONMAZLI HOLLANDEZ SOS EŞLİĞİNDE LEVREK IZGARA

300-400 gram levrek  
250 gram kuşkonmaz  
Tuz  
Karabiber  
1 çay bardağı zeytin yağı  
Hollandaise sos  
Taze  
Biberiye

Kuşkonmazlarınızı kaynar suda 10 dakika haşlayın bu işlem bittikten sonra sudan çıkardığınız kuşkonmazlarınızı içi buzlu suyla dolu bir kaba alın. Bu kuşkonmazlarınızın yeşil kalmasını ve tazeliğini gösterecektir. Kuşkonmazlarınızın dibindeki sert kısımları ayıkladıktan sonra daha sonra servis etmek için bir kaba alın. İçi temizlenmiş ve pulları ayıklanmış levreğinizden ortadaki kılığını ve kafasını ayırarak iki parça fileto elde edin. Tuzunu ve karabiberini ektikten sonra, iki tarafını da çok az zeytinyağı ile yağlayarak ızgarada pişirin. Servis öncesi kuşkonmazlarınızı çok az zeytinyağı konmuş tavada bir iki tur çevirerek hem parlak görmelerini hem de servis öncesi sıcak olmalarını sağlayın. Tabağınıza dizmiş olduğunuz 3-4 adet kuşkonmazın üzerine ızgarada pişmiş levreğinizi yerleştirin ve dilediğiniz kadar Hollandaise sosu üzerine dökerek servis edin.

Not: Hazır Hollandaise sos kullanabilirsiniz. Tabağınızı süslemek için küçük bir dal biberiye kullanabilirsiniz.

