



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

LEVREK AMANDİNE (İSPANYA)

MALZEMELER

8 adet levrek fileto (kılçıksız)
4 ay kaşığı karabiber
2 ay kaşığı tuz
3 orba kaşığı un
100 gr badem
1 adet limon
sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Levrek filetoları tuzlayıp karabiberleyin. Oda sıcaklığında 20 dakika kadar bekletin. Önce una sonra yumurtaya bulayıp kızgın sıvı yağda kızartın. Ayrı bir tavada dövölmüş bademleri kavurun. İçine limon suyu ilave edin. Kremayı da ekleyip kısık ateşte 10 dakika pişirin. Levrekleri tabağa koyup bu karışımı eşit miktarlarda üzerlerine dökün. Haşlanmış patatesle birlikte sıcak olarak servis yapın.