



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK BEĞENDİ

Mennan İmre

2 adet orta boy deniz levreği

Beğendisi için:

3 adet topan patlıcan

2 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı tereyağı

3 su bardağı süt

1 küçük havuç

1 dal pırasa

1 dal kereviz sapı

1 dal maydanoz sapı

1 küçük kuru soğan

2 diş sarımsak

2 adet karanfil

1 adet defne yaprağı

Karabiber

Tuz

Sunum için:

Fırınlanmış kırmızı kapyra biberi

Taze baharatlar

Kırmızıbiber yağı

Patlıcanlar 20-25 dakika 220 derecede fırınlanır.

Havuç, pırasa, kereviz sapı, soğan, sarımsak, maydanoz sapı, karanfil ve defne yaprağı, sütle birlikte derin bir tencerede kısık ateşte 30 dakika kaynatılır.

Süzülür, sütlü sos kenara alınır.

Bir tencerede un ve tereyağı, koyu sarı renk alacak şekilde kavrulur.

Soyulan patlıcanlar, tuz, karabiber ve kenara ayrılan sosla, beğendi kıvamını alıncaya kadar pişirilir.

Levrekler, tuz ve karabiberle lezzetlendirilir, orta ateşte tavada pişirilir, beğendiyle servis edilir.

Sunumu sırasında fırınlanmış kapyra biberi, taze baharatlar ve biraz kırmızıbiber yağı kullanılabilir.

Not: Kabuklarını rahat soyamak için patlıcanlar soğurken bir kaba alınıp streçle ağzı kapatılabilir.



© lezzetler.com tarif no:178376 • adı:Levrek Beğendi • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.04.2025 - 20:49