



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK BELVÜ

- 1) 30x10 santim boyutlarında 1 adet bayat kalıp ekmeğini yanlamasına yatırınız. Bir ucunun üst köşesinden öbür ucunun alt köşesine çapraz ve düzgün olarak kesiniz. Balığın kalınlığına göre, ekmeğin kenarlarını keserek inceltiniz.
- 2) Sonra üzerini kapatan bol yağda ekmeği altın sarısı kızartınız. Ve yağsız olarak bir tepsiye koyup soğutunuz.
- 3) Jelatini bol soğuk suda 30 dakika kadar ıslatıp susuz olarak bir kaba çıkarınız.
- 4) Levrek flatolarını ızgarada pişirip kılçıklarını ayıklayınız.
- 5) Jelatini sıcak suyun içine oturtarak eritiniz. Ekmeği büyük bir tepsin içine oturtup altına yapışması için 1 kaşık jelatin dökünüz ve 1 levrek flatosunu ekmeğin üstüne oturtunuz.
- 6) Diğer fletodaki etleri dikkatlice dilim dilim 3 milim kalınlığında kesip bir tel ızgaranın üzerine diziniz ve buzdolabında soğutup üzerlerine jelatin dökünüz.
- 7) Çırpılmış tereyağını bir torbaya doldurup düzgün hat halinde balığın üzerine başından kuyruğuna ve hatta etin geçeceği bir miktar tepsinin içine doğru sıkınız. Yalnız, yağ sağa sola taşmamalıdır.
- 8) Etleri hafif birbirlerinin üzerlerine bindirerek balığın üzerine diziniz ve etrafına garnitürlerden istediğinizi diziniz. Kokteyl Sosu ve limon ile servis yapınız.