



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK BUĞULAMA

1 kg 200 gr'lık levrek balığı
1 baş soğan
25 gr margarin
2 limon
1 çorba kaşığı domates salçası
Yeteri kadar zeytinyağı
Tuz
Karabiber
1 tutam çok acı kırmızıbiber

Balığın pulları kazınıp içi temizlendikten sonra yüzgeçleri kesilip atılır ve sonra bol suyla yıkanır. Sonra derin bir kayık tabağa konur. Soğanın dörtte biri rendelenip balığın üstüne serpiştirilir. Tuzlayıp biberledikten sonra üstüne iki limonun suyu gezdirilerek dökülür ve ara ara çevirerek balık karışımında 1 saat kadar bekletilir. Kalan soğan, halkalar halinde ince ince doğranır ve balık pişirmek için yapılmış oval tavaya konur. Üzerine margarin ve zeytinyağı eklenerek tava orta ateşe oturtulur. Tahta kaşıkla karıştırılan soğanlar kavrulunca levrek, bekletildiği karışımdan çıkarılıp soğanların üstüne oturtulur. Karışımdan da gereği kadar dökülüp bir kaşık ılık suda eritilmiş salça katıldıktan sonra tavanın ağzı kapatılır ve balık kısık ateşte pişmeye bırakılır. Tava ateşten indirilmeden 5 dakika önce kırmızıbiber serpilir. Sonra tava ateşten alınıp sofraya götürülerek servis yapılır.