



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREK BUĞULAMA

- 6 parça levrek fileto
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı un
- 1 bardak süt
- 6 yemek kaşığı hazır çiğ krema
- 15 adet mantar
- 6 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 adet limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz

Unu yağda sarartın, sütü ilave edin ve karıştırarak pişirin. Soğuduktan sonra kremayı ekleyip karıştırın ve tuzunu atın. Fırın kabına yıkanmış levrek parçalarını dizin. Yanlarına mantarları yerleştirin, limon suyunu gezdirin. Pişmiş sosu üzerine dökün. 175 derecedeki fırında pişirin. Üzeri pembeleşmeye başlayınca kaşar rendesini serpin. Kaşarlar eriyince sıcak sıcak servis yapın.

