



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK BUĞULAMA

Malzemeler (4 kişilik):

1 kg. levrek
4 adet domates
100 gr. mantar
2 diş sarımsak
2 dilim limon
1 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı domates sosu
3 adet sivribiber
5-6 dal ince kıyılmış maydanoz
Karabiber
Kekik
Tuz

Yapılışı:

Levrekleri temizleyip iki yanından fileto çıkartın. Domatesleri rendeleyin. Mantarları limonlu suya yatırın. Derince bir borcam kaba levrek filetoları yerleştirin. Üzerine rendelenmiş domatesleri ve mantarı yayın. Sarımsak, domates sosu, kekik, tuz, karabiber, yeşil biber, kıyılmış maydanoz ve tereyağını ekleyin. Üzerine limon dilimlerini yerleştirin. 170 °C 'de ısıtılmış fırında 20 dk. pişirin. Sıcak servis yapın.