



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LEVREK BUĞULAMA

Nedim Atilla

### MALZEMELER:

Levrek  
Tereyağı  
16 adet orta boy mantar  
1 adet sivribiber  
4 orta boy domates  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 çorba kaşığı krema  
Defne yaprağı  
Orta boy bir limonun yarısı

### HAZIRLANIŞI:

Önce fırınınızı orta hararete ısıtın. Ön hazırlık olarak, mantarları iyice yıkayıp kuruladıktan sonra saplarının uç kısımlarını kesin ve mantarları kurulayın. Biberi halka halka doğrayın. Domatesleri, kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarttıktan sonra, iri zar biçiminde doğrayın. Yarım limonun kabuğunu soyup ince halka dilimler halinde kesin. Orta boy bir tavada tereyağı orta ateşte eritin. Yağ kızmaya başlayınca mantar ve sivribiberi koyun. Sık sık karıştırarak 2 dakika sote edin. Domatesi ve tuzu ilave edip, yine ara sıra karıştırarak 1 dakika pişirin. Şarabı katıp 1 dakika daha pişirin. Tencereyi ateşten alın. Kremayı ilave edip karıştırın. Cam kaba levrek filetoalarını yerleştirin. Üzerine, hazırladığınız domates sosunu dökün. Sosun da üzerine limon dilimlerini ve defne yaprağını yerleştirip sıcak fırına sürün. 20 dakika pişirip fırından çıkarın. Sıcak olarak servis edin.

[ML® İstavrit Buğulaması için tıklayın](#)