



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK BUĞULAMA

2 orta boy levreğin filetoları
1 çorba kaşığı tereyağı
16 adet orta boy mantar
1 sivri biber
4 orta boy domates
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı krema
Orta boy bir limonun yarısı
1 defne yaprağı

Önce fırınınızı orta hararete ısıtın. Ön hazırlık olarak, mantarları iyice yıkayıp kuruladıktan sonra saplarının uç kısımlarını kesin ve mantarları kurulaşın. Biberi halka halka doğrayın. Domatesleri, kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarttıktan sonra, iri zar biçimi doğrayın. Yarım limonun kabuğunu soyup ince halka dilimler halinde kesin. Orta boy bir tavada tereyağı orta ateşte eritin. Yağ kızmaya başlayınca mantar ve yeşil biberi koyun. Sık sık karıştırarak 2 dakika sote edin. Domatesi ve tuzu ilave edip,yine ara sıra karıştırarak 1 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alın. Kremayı ilave edip karıştırın. Borcam'a levrek filetolarını 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](#)