



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK CARPACCİO

Levrek fileto
Deniz tuzu
Zeytinyağı
Limon suyu

Levrek filetonun kılçıkları varsa ayıklayın. Kılçıksız levrek filetoyu ince dilimlere ayırın. Balık dilimlerinin ince olmasına dikkat edin. Levrek dilimlerini bir kaba alın ve buzdolabında bir saat kadar bekletin. Levrek fileto dilimleri dinlendikten sonra üstüne deniz tuzu serpiştirmelisiniz. Ardından bir adet limonun suyunu üzerine ekleyin. Son adımda zeytinyağı kullanmanız gerekiyor. Zeytinyağını, balıkların üzerini kapatacak şekilde uygulayın. Enfes Levrek Carpaccio servise hazır.

