



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK DOLMASI

2 adet levrek
2 adet domates
2 adet kuru soğan
2 adet sivri biber
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Soyulmuş domates küp şeklinde doğranır. Üzerine ince kıyılmış soğan, biber, tuz, zeytinyağı ve limon suyu konur, harmanlanır. Temizlenmiş levreklerin içine bu karışım paylaştırılır. Bir fırın kabına konur. Kalan iç kenarlarına yerleştirilir. Fırın kabının ağzı folyoyla kapatılır. Sıcak 200 derece fırında 35-40 dakika pişirilir.