



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK FİLETOSU DİEPUAZ

FILET DE BAR DIEPPOISE

- 4 adet levrek filetosu (100 gr. tanesi)
- 8 adet mantar
- 1/2 tatlı kaşığı margarin
- Tuz, bir çimdik karabiber
- 1 çay fincanı balık suyu(yoksa konsome ya da su)
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çay kaşığı un
- 1 yumurtanın sarısı
- 4 çorba kaşığı krema

Mantarları dörde bölünüz

Küçük bir tencerenin içini margarin ile yağlayıp içerisine balıkları balıkların üzerine mantarı, tuz ve biberi ve balık suyunu koyunuz

Kapağını kapatıp gayet ağır ağır kaynatarak yedi sekiz dakika pişirip bir kevgir ile balıkları bir güvece veya öğraten tabağına çıkarınız

İçindeki mantarları balıkların üzerine yerleştiriniz

Un ile tereyağını karıştırıp balığın suyuna ilâve ediniz, karıştırarak iki üç dakika kaynatıp yumurta sarısı ve kremayı karıştırarak yedirip ateşten alınız

Balığın üzerine döküp salamandrada yoksa ortadan hızlı ateşli fırında üzeri renk alıncaya kadar bir kaç dakika kızartıp servis ediniz.