



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LEVREK FİLETOSU (FRANSA)

### FILET DE BAR

4 kişi için MALZEME :

4 adet levrek filetosu (150 gr. tanesi)

1 çay fincanı mantar ince kıyılmış

1/2 tatlı kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı tereyağı

2 çay kaşığı un

Az tuz, bir çimdik karabiber

4 çorba kaşığı krema

2 kahve fincanı balık suyu yoksa konsome, yoksa su

1 yumurta sarısı

### YAPILIŞ :

Küçük bir kaba margarini koyup eritip mantarı ilâve edip üzerine balıkları, tuz, biber ve balık suyunu ilâve ediniz

Kapağını kapatıp ağır ağır kaynatarak yedi sekiz dakika pişiriniz

Balıkları bir paletle susuz olarak bir güvece veya bir oğraten tabağına çıkarınız

Tereyağı ile unu karıştırıp balığın tenceredeki suyuna ilâve ediniz

Kremayı ilâve edip iki üç dakika karıştırarak kaynatıp ateşten alınız

Karıştırarak yumurta sarısını ilâve ediniz, balıkların üzerine döküp servis ediniz.