



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK FİLETOSU (MANTARLI)

4 adet orta boy domates
1 çorba kaşığı tereyağı
1 diş ince kıyılmış sarmısak
1 tatlı kaşığı çok ince kıyılmış soğan
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 limonun suyu
1 tatlı kaşığı un
1/2 kahve fincanı rafine yağı
4 dilim limon
8 dilim levrek filetosu (70'er gramlık)
4 çorba kaşığı dilimlenmiş mantar
2 çorba kaşığı maydanoz

- 1) Domateslerin kabuklarını soyup, ortadan enine yarıp çekirdeklerini çıkarınız ve ince doğrayınız.
- 2) Bir tencereye tereyağını koyup hafif kızdırınız. Sonra sarmısak ve soğanı ilâve edip bir kere karıştırınız.
- 3) Sonra mantarları ilâve edip 2 dakika sote yapınız ve domatesleri ilâve edip 7-8 dakika domates tamamen suyunu çekinceye kadar pişirip 1 kaşık kıyılmış maydanoz karıştırınız.
- 4) Levrekleri hazırlayıp pişirip servis yapacağınız tevzi tabağına diziniz ve üzerlerine eşit şekilde domatesli mantarı koyunuz.
- 5) En üzerine maydanoza batırılmış birer dilim limon koyup, hemen servis yapınız.