



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK FİLETOSU RUSTİK

5 dilim levrek balığı filetosu
50 gram margarin yağı
zeytinyağına yatırılmış 4 ançüez filetosu
1 baş soğan
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz
1 limon, yeteri kadar un
tuz
karabiber

Margarin yağının yarısıyle rendelenmiş soğanı bir tavaya koyup karıştırarak kavurmalı. Soğanlar pembeleşirken kıyılmış maydanozun yansını katıp soğanla karıştırmalı. Hemen arkasından una bulanmış balık dilimlerini tavaya koymalı. Balık filetolarının her iki yanları da nar gibi kızarınca tavanın ağzını örtüp ateşin ısını azaltmalı ve kaptakileri böylece 7-8 dakika kadar pişirmeli. Bu süre sonunda balıkları tavadan alıp sıcak bir yerde tutulan servis tabağına yerleştirmeli. Tavadaki salçayı ince delikli süzgeçten geçirmeli. Bunu tekrar tavaya koymalı. Havanda ezilmiş ançüezi katmalı. Karıştırarak bir taşım kaynatmalı. Kabi ateşten indirirken kalan margarin yağını katmalı. Bir-iki defa karıştırıp kabi ateşten almalı. Yarım limonun suyundan 8-10 damla damlattıktan sonra bir defa daha karıştırmalı ve bu salçayı balık filetolarının üzerlerine dökmeli. Yarım limonun dilimlerini de tabağın çevresine yerleştirdikten sonra sıcak sıcak servis yapmalı. Bu balık filetosunun yanı sıra patates püresini garnitür olarak koymak ve böylece servis yapmak mümkündür.