



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREK GRATEN

2 orta boy levrek
3-4 sap taze soğan
3-4 sap maydanoz
1/2 su bardağı su
1 çay bardağı kadar rendelenmiş kaşar peyniri
1/2 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

İçleri temizlenmiş ve yıkanmış balıkların iç taraflarını tuz, karabiber ve zeytinyağıyla sıvayın. Balıkların içini ince kıyılmış taze soğan ve maydanozun bir kısmıyla doldurunuz. Bir güveç kabı veya fırın kabını yağlayıp balıkları yerleştirin. Üzerlerine kalan ince kıyılmış taze soğan ve maydanozu serpiştiriniz. Tuz ve karabiberi ilave ettikten sonra yarım çay bardağı su koyun. 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Kurumaması için balığın üstünü yağlı kağıt veya folyo ile kapatın. Son aşamada yağlı kağıdı alıp, rendelediğiniz peyniri serpin. 2-3 dakika ızgara ayarında tutup balığın üstü kızarıp peynir eriyince fırından alıp servis yapabilirsiniz.

