



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LEVREK GRATEN

1 kg. büyüklüğünde levrek  
1 bardak balık suyu  
1 dereotu kökü  
1 maydanoz kökü  
3 defne yaprağı  
Tuz  
Salçası:  
1 çorba kaşığı margarin  
1/4 kahve fincanı un  
4 çorba kaşığı margarin  
1 kahve fincanı rende kaşar peyniri  
1 bardak balığın piştiği su  
Tuz  
Karabiber

Pulları kazınmış ve temizlenmiş balığı yıkayın. Uzunca bir tepsiye yerleştirerek tuzlayın. Buna 1 bardak balık suyu, 1 maydanoz 2 kökü, 1 dereotu kökü ile 3 defne yaprağı ilave edin. Sonra tepsiyi ateşe oturtturarak bir taşım kaynadıktan sonra tepsiyi ateşten alın. Ateşi alttan verilmiş kızgın fırına sürerek bir tarafı 15 dakika olmak üzere 30 dakika pişirin. Ateşten alarak tepsideki suyu bir kaba süzün. Sonra da her ikisini bir yana bırakın. Bir kaba 1 çorba kaşığı margarin ile bir çeyrek kahve fincanı un koyarak unda hafif bir esmerlik meydana gelene 2 kadar kavurun. Sonra da buna bir kaba süzdüğünüz 1 bardak balık suyunu katarak salça boza koyuluğunda bir hale gelinceye kadar karıştırarak pişirmeye devam edin. Sonra ateşi azaltarak buna fındık büyüklüğünde parçalara ayrılmış 4 çorba kaşığı margarini katın ve her katışta da iyice karıştırmak suretiyle yağı salçaya yedirin. Salçaya 1 kahve fincanı kaşar peyniri ile karabiber ve tuz ilave ederek karıştırın ve kabı ateşten alın. Sonra elde ettiğiniz bu salçayı pişirerek bir tarafa bırakmış olduğunuz balığın üzerine dökün. Sonra da balığı tepsiyle birlikte tekrar kızgınca fırına sürerek balığın üstündeki salça hafif pembeleşinceye kadar 15 dakika kızartın ve tepsiyle bütün olarak servis yapın.