



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MALZEMELER:

- 5 adet orta boy Levrek
- 2 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 7 adet Defne Yaprağı
- 3-4 diş Sarımsak
- 1,5 adet Limon
- 1 çay bardağı Sıvıyağ
- 2 çay kaşığı Karabiber
- 2 çay kaşığı Tuz

Yapılışı:

Levrekleri bıçakla kılçıklarına değecek şekilde paralel olarak çizin. Bir kapta sıvı yağı, dövölmüş sarımsakları, baharatları, iki adet defne yaprağını ve yarım limon suyunu iyice çırparak yoğun bir kıvam haline getirin. Çizmiş olduğunuz balıkları bu sosun içinde 1 saat kadar bekletin. Balıklara tat vermesi için güvecin iç kısmına defne yapraklarını dizin. Üzerlerine levrekleri yerleştirin. Aralarına piyazlık doğranmış soğanları, ince uzun şeritler halindeki patates çubuklarını, domates ve limon dilimlerini serpiştirin. Önceden ısıtılmış fırında 175 derecede pişirip servis edin
