



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREK GÜVEÇ

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Levrek 1 orta boy 500 gr. (İçi ve pulları temizlenmiş, ikiye kesilmiş, 2 tatlı kaşığı tuz ile tuzlanarak bir müddet dinlendirilmiş)

Tuz 2 tatlı kaşığı 12 gr.

Soğan 1 orta boy 75 gr. (İnce yarım ay doğranmış)

Zeytinyağı ¼ su bardağı 40 gr.

Sirke 1/6 su bardağı 33 gr.

Su ¼ su bardağı 50 ml (Ilık)

Safran 1 tatlı kaşığı 0,7 gr. (¼ su bardağı ılık su içerisinde bekletilmiş ve süzölmüş)

Soğan yağ ile kavrulur. Kapaklı bir güvecin tabanına yarısı döşenir.

Üzerine balık parçaları konulur.

Balık parçalarının üzerine de geri kalan soğanlar yerleştirilir.

Sirke ve safran suyu ilave edilir.

Güvecin kapağı örtölür ve 180 °C'de önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

Sirke ve suyu ne kadar az konur ise o kadar lezzetli olur.

Not: Orijinal metinde; istenilen balıktan yapılabileceği, büyüklüğüne göre güvece uygun parçalara bölüneceği veya tek parça pişirilebileceği belirtilmektedir. Orijinal metinde safransız da yapılabildiği yazmaktadır.

