



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREK GÜVEÇ

- 1 demet maydanoz
- 5 parça halinde 750 gr levrek filetosu
- 1 adet limon (kabuğu soyulup, halka dilimlenmiş)
- 2 adet defne yaprağı (5 parça halinde kesilmiş)
- 2 adet orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlendi)
- 1 adet sivribiber sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra 5 parça
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/4 su bardağı su
- 5 çorba kaşığı krema
- 3 çorba kaşığı margarin

2 çorba kaşığı yağı bir kapta eritin. Kalan bir çorba kaşığı yağı küçük parçalar halinde kesip buzdolabının buzluguna kaldırın. Levrek filetolarına limon, domates, sivribiber, dal maydanoz, defne yaprağı, tuz ve karabiberini ilave edin. Suyu ve kremasını da koyup, kabın üzerini örterek ağır ateşte 10-15 dakika pisirin. Levrekler pisince kabın kapağını açıp, balıkları bir paletle önceden ısıtılmış tabaklara aktarın. Bir kenarda sıcak olarak bekletin. Pişme suyunu küçük bir tencereye aktarıp yarı yarıya çektin. Kalan 1 çorba kaşığı soğutulmuş yağı küçük parçalar halinde çektiğiniz sosa ilave edip, telle kuvvetlice çırparak yedirin. İnce kıyılmış maydanozu da ilave edin. Bu sosu levreklerin üzerine gezdirin. sıcak olarak servis yapın

