



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LEVREK HAŞLAMA

Taze levreği kazıyıp içini boşaltın, kulaklarını çıkarın, iyice yıkayın, piştiği zaman dağılmadan çekilebilmesi için başına ip bağlayıp kaynamakta olan tuzlu suya atm, iyice kaynıyınca, tencereyi bir köşeye çekin 15 dakika bırakın. Yemek zamanı dağılmaması için başındaki ipten tutup çıkarın. Üzerini mayonezle sıvayın.
