



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK HAŞLAMASI

Taze bir levreği kazıyıp içini boşaltınız, solungaçlarını çıkarınız. Bir kaç su yıkayınız, piştiği zaman tutmak için başından bir ip bağlayıp kaynamakta olan tuzlu suya atınız. Fakat suyun balığı örtmüş olmasına dikkat ediniz. Su yeniden kaynamadan 20 dakika bırakınız. Yemek zamanı dağılmaması için başındaki ipten tutup çıkarınız, süzüp uzun tabağa yatırp, salçalıkta hazırlanmış Sos Blanş ile servis yapınız.

Not: Balığı haşlayınız, süzünüz, soğuduktan sonra etlerini ayırıp tabağa alınız. Üzerine Sos Mayonez sıvayınız. Levrek yemeklerinin en güzeli, en lezzetlisi budur.