



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK HAŞLAMASI

Tazesini almağa dikkat ederek, ve tercihan hariçte içi temizletilip doğratılarak eve getirilir. Parçalar iyice yıkanır ve kanları tamamiyle akıtılır. Bir tarafta kaynayan tuzlu suya atılır. Patates ve havuç dahi katılır. Pişme kıvamı gelince indirilir. Yahut levrek parçaları doğrudan bir tepsi içinde garnitürleriyle beraber haşlanır, tuzu ve biberi konulur.

© lezzetler.com tarif no:56762 • adı:Levrek Haşlaması • gönderen:çay&sempati • indirme tarihi:11.04.2025 - 19:52