



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK IZGARASI

1 kiloluk bir levrek balığı,
50 gram sadeyağ,
1 dal biberiye otu,
1 dal merzengüş otu,
1 dal tarhun otu,
1 dal kekik,
1 dal adaçayı,
1/2 çorba kaşığı rezene tohumu,
1 limon,
2 fincan zeytinyağı,
yeteri kadar tuz,
10 tane dövülmemiş karabiber.

Balığın yüzgeçlerini kesip pullarını kazıyın. Karnında küçük bir kesik yapıp solungacından çekerek içini boşaltın. Bol akarsuda iyice yıkayın. Sonra balığı uzun ve derin bir tabağın içine oturtun. Önceden iyice yıkayacağınız biberiye, merzengüş, tarhun, kekik ve adaçayı dallarıyla balığın üstünü örtün. Karabiber taneleriyle rezene tohumlarını balığın üstüne serpin. Bit limonun suyuyla iki fincan zeytinyağını da tabağa boşalttıktan sonra balığı vakit vakit çevirerek bu salamurada üç saat kadar dinlendirin.

Sofraya oturmada 15-20 dakika önce kızgın ve alevsiz ateşin 5-6 parmak yukarısına ızgarayı oturtun. Izgara kızınca bunun üstüne balığı oturtun. Balığın sağına, soluna da biberiye ve kekik dallarını koyun. (İsteyenler öbür dallardan herhangi birini koyabilirler).

Balığın bir yanı nar gibi kızarıncaya kadar piştikten sonra öbür yanını çevirip bu yanını da aynı biçimde pişirin. (Balığı kızartırken her iki yanını da vakit vakit bir fırçayla yağlamayı unutmayın). Balık pişince servis tabağına oturtun. Tabağın çevresini de kibrit biçiminde doğrayıp bol zeytinyağı içinde kızarttığınız patateslerle süsledikten sonra servis yapın.