



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK KAVURMA

Hasan Kızılateş

- 1 Adet Domates
- 2 Adet Sivribiber
- 1/2 Adet Kırmızıbiber
- 3 Adet Mantar
- 2 Diş Sarımsak
- 1 Çorba Kaşığı Soya Sosu
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Kırmızı Pulbiber
- 1 Çay Kaşığı Kekik
- Aldığı kadar Sıvıyağ (kızartmak için)
- 1 Adet Levrek Filetosu
- 3 Çorba Kaşığı Un

Domatesi küp küp, sivri biberi parmak boğumu uzunluğunda doğrayalım. Mantarları, kırmızı biberi ve sarımsağı da keselim. Tereyağını erittiğimiz tavaya koyup soteleyelim. Biraz kendilerini bıraktıklarında içine soya sosunu, tuzu, kırmızı pul biberi ve kekiği katalım. Bu arada levrek filetoyu jülyen şeklinde doğrayalım ve una bulayalım. Kızgın yağda 2 dakika kızartalım. Kevgire alıp domatesli karışımın pişmekte olan tavaya koyalım. 1-2 dakika hepsini birlikte çevirip ocağın altını kapatalım. Levrek kavurmamız servise hazır.