



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LEVREK KAVURMA

400 gr levrek fileto  
100 gram arpacık soğan  
2 yeşil sivri biber  
4 diş sarımsak  
2 orta boy domates  
1 çorba kaşığı tereyağ  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı kekik  
Karabiber  
Tuz

Yapışmaz bir tavada kızdırmış olduğunuz tereyağı ve zeytinyağının içine ayıklanmış arpacık soğanlarınızı ve dış sarımsakları atın.

Beş dakika kavurduktan sonra doğranmış biberlerinizi ve pul biberi ilave edin.

Birkaç kez karıştırdıktan sonra parmak biçiminde doğranmış levrek dilimlerini tavaya ilave ediniz.

Üzerine taze çekilmiş karabiber ve tuzunu ilave edebilirsiniz.

Balıkların parçalanmaması için nazikçe aromalar birbirine geçene kadar karıştırınız.

Balıklar renk almaya başladığında kabukları çıkarılmış ve küp doğranmış domatesleri ilave ediniz.

Domatesler suyunu çekmeye başladığında yemeğiniz hazır demektir.

Üzerine kekik serperek servis edebilirsiniz.

