



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK KÜLBASTI

300 gram levrek fileto
250 gr krema
10-15 adet kapari çiçeği
4 diş sarımsak
1 büyük boy patates
İsteğe göre nane ya da maydanoz

Patateslerimizi kibrit boyunda ince ince doğrayarak kızgın yağda kızartınız, ve yağın çekmesi için kağıt havlu üzerinde bekletin

Fileto çıkardığımız levreği dört parçaya bölüp ızgarada pişiriniz, ızgara imkanınız yok ise yağsız bir tava da da pişirebilirsiniz.

Sarımsaklarınızı ve kapari çiçeklerini çok ince doğrayarak bir tavaya alınız ve kremanızı ilave ediniz.

Krema kaynayana kadar karıştırarak pişiriniz, bu aşamada taze çekilmiş karabiber ekleyiniz. Kepariler tuzlu olduğu için yemeğinizin tadına bakarak tuz eklemenizi öneririz.

Kiremit bir kaba pişirmiş olduğunuz patatesleri koyunuz ve üzerine ızgara olmuş levreklerinizi yerleştiriniz. Hazırlamış olduğunuz kremalı sosu balıkların üzerine dökerek 280 derece de ısınmış fırında 8-10 dakika pişiriniz.

İsteğe göre nane ya da maydanoz serpererek servis ediniz.

