



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREK MARİN

<https://acunn.com>

- 2 adet levrek fileto
- 1,5 adet lime suyu(yoksa limon)
- 1 adet lime kabuğunun rendesi
- 1/2 adet portakal kabuğu rendesi
- 1 adet portakal suyu
- 1 yemek kaşığı taneli hardal
- 1 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı şeker
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet defneyaprağı

Levrekleri derisiz fileto olarak alın. Kılçıklarını temizleyin. Uzun ince doğrayın.

Soğanı ince uzun doğrayın ve bolca tuz ile ovalayın. Üzerine bol soğuk su ilave edip 1 saat bekletin. Yıkayıp soğanı süzün.

Sos için lime ve portakal suyunu, hardal ve zeytinyağını, kabukları, tuz ve şekerini karıştırın.

Sosun mutlaka tadına bakın damak zevkinize daha fazla asit, tuz veya şeker gerekirse ilave edin.

Levrekleri sosu dökün. Soğan, tane karabiber ve defne yaprağı da ilave edip 1 gece buzdolabında kapağı kapalı kapta marine edin.

Servisten önce sosun yarısını süzün. Levrekleri uzun ince kesin. Çok sulu sevenler varsa süzme yenilir. Taze nane ve kapari ile servis edin.

