



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LEVREK MARİNE

Malzeme:

- 1 kg levrek
- 1 çay kaşığı acı hardal
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 1 su bardağı elma sirkesi
- 1 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- yarım yeşil elma
- Tuz, karabiber

Levreğin filetosunu çıkartın. Derisini dikkatlice alın. Bol suda temizlenene kadar yıkayın. Levreğin yaka kısmındaki kılçıkları da dikkatlice temizlendikten sonra, ince şeritler halinde dilimleyin. Elma sirkesini derin fakat tabanı düz bir kaba alın. Elmaları ince ince doğrayın ve sirkeye ilave edin. Hardalları da ekleyip karıştırın. Dilim levrekleri kabın içine alın. Zedelemeden sosla harmanlayın. Levrekleri üst üste gelmeyecek şekilde kaba yerleştirin. Üzerini streç filmle sarın. Buzdolabında en az 18 saat marine ettikten sonra soğuk olarak servis yapın.



Fotoğraf "minikkis" tarafından gönderildi. 14.08.2020