



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LEVREK OTURTMA (HATAY)

Yıldız Öz Samaha

4 adet levrek fileto  
1 adet patates  
1 adet havuç  
1 adet soğan  
3 adet sarımsak  
3 ince dilim zencefil  
1 tutam taze kekik  
5 adet küçük turp  
6 adet kuşkonmaz  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Bir tutam tuz  
Sosu için:  
1 adet limon  
1 tatlı kaşığı Dijon hardalı  
Bir tutam karabiber  
Bir tutam kekik  
Bir tutam tuz

Levrek oturma yapmak için öncelikle bir tavada zeytinyağı ve tereyağını kızdırın.

Julyen doğradığınız soğanları ve sarımsakları yağa ekleyip kavurun.

Zencefili 3 ince dilim şeklinde kesin ve aroma vermesi için tavaya ekleyerek kavurmaya devam edin.

İri iri doğradığınız patates ve havucu da tavaya ekleyerek üzerine taze kekik ve tuz serpin.

Malzemeler kavrulduktan sonra tavayı ocaktan alın.

Bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve yıkadığınız kuşkonmazları dizin.

Üzerine kavurduğunuz malzemeleri ekleyin.

Fileto haline getirilmiş levrekleri iyice yıkayarak, tepsideki kuşkonmazların arasına yerleştirin.

Son olarak üzerine turpları yerleştirin ve sosa geçin.

Bir limonun suyunu sıkarak içine Dijon hardalı, karabiber, tuz ve kekik ekleyerek sos karışımını hazırlayın.

Sosu tepsideki balıkların üzerine gezdirin.

Levreği önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık yarım saat kadar pişirin ve sıcak servis edin.



---

© lezzetler.com tarif no:146432 • adi:Levrek Oturtma (Hatay) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:08.04.2025 - 01:49