



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LEVREK PANE

<https://www.sozcu.com.tr>

1 adet levrek fileto  
1 paket labne  
Yarım paket krema  
Zeytinyağı  
Portakal  
Ceviz  
Taze dövülmüş yenibahar  
Yeşil soğan  
Dereotu

Bir tavaya kılçıklarından ayırdığımız fileto halindeki levreklerimizi yatırıyoruz. Üzerine bol zeytinyağı ile her iki tarafını da pişiriyoruz. Ocağın altını kısıp çok az da su ekleyip tavanın kapağını kapatıyoruz. 10 dakika sonra önce derilerinden ayırarak tüm balığımızı didip üzerine tuz-karabiber ekliyoruz. Yarım paket krema, bir paket labne, bir portakalın rendesi ve bir parmak kadar suyu, dövülmüş ceviz ve taze yenibahar, karabiber, tuz hepsini karıştırıyoruz. Yukarıda hazırladığımız sos ve didilmiş balıklarımızı karıştırıp üzerine kapatacak kadar eritilmiş tereyağı ekleyip bir gün buzdolabında bekletiyoruz. Servis ederken dereotu ve yeşil soğan ekleyebilirsiniz.

