



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREK PİLAKİ (AYDIN)

Aydın Valiliği

- 1 adet levrek
- 1 baş soğan
- 1/2 demet dereotu
- 6 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 limon
- 1 adet defne yaprağı
- 1 adet köy domatesi
- Tuz, karabiber
- 1 çay bardağı su

Levrek temizlenerek yıkanır. Eşit parçalara bölünür.

Orta büyüklükte bir kabin içerisine halka halka doğranmış soğanlar dizilir.

Üzerine yine halka halka kesilen limonlar yerleştirilir. Balık parçaları limonlar üzerine eklenir. Dövülen iri sarımsak ilave edilir.

Domateslerin kabukları soyulur enine dilimler şeklinde doğranarak balıkların üzerine yerleştirilir. Kabaca doğranan dereotu eklenir.

Bir kase için de baharatlar zeytinyağı ve su karıştırılarak, pilakinin üzerinde gezdirilir.

Birkaç limon dilimi daha eklenerek orta ateşte 15 – 20 dakika pişirilir. Sıcak servis edilir.

