



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK PİLAKİSİ

Birkaç soğanı yuvarlak yuvarlak doğrayınız. İki büyük havuç, 4 büyük maydanoz ve 1 kerevizin köklerini kazıyıp temizleyiniz. Bir baş sarmısağı ayıklayıp gayet ince kıyınız. Hepsini bir tencereye koyunuz, zeytinyağı ile kuvvetli ateşte azıcık sararıncaya kadar çeviriniz. Biraz su ilâve edip birkaç dakika çevirdikten sonra ateşten alınız, yarısından fazlasını tepsiye döşeyiniz. Temizlenmiş ve uzun uzun kesilmiş balıkları üzerine diziniz. Geri kalan harcı da aralarına ve üzerlerine serpiştiriniz. Tuz, biber ve baharlayıp, 1 limonu ince ve yuvarlak kesip balıkların üstüne koyunuz. Sonra yağı alınmış, süzölmüş etsuyu ilâve ederek orta ateşe sürünüz. Pişince üzerine ince kıyılmış maydanoz serpiniz.
