



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK SARMASI

Malzeme (4 Kişilik):

1 ad. Büyük Levrek,
100 gr. Mantar,
100 gr. Balık suyu,
50 gr. Havuç (rende),
50 gr. Soğan (ince çekilmiş),
50 gr. Kaşar peynir (rendelenmiş),
50 gr. Margarin,
Tuz,
defne yaprağı
beşemal sos.

Tarif:

Levrek güzelce temizlenip, fileto çıkarılır. Dörde bölünüp, yaprak şeklinde açılır. Bir tavada margarin eritilip, soğan, mantar, havuç, yeşil biber sotelenip, tuzu, karabiberi atılır. Hazırlanan iç malzeme, yaprak şeklinde açılmış balığa sarılır. Üzerine beşemal sos ve kaşar peyniri dökülüp, fırında pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.
